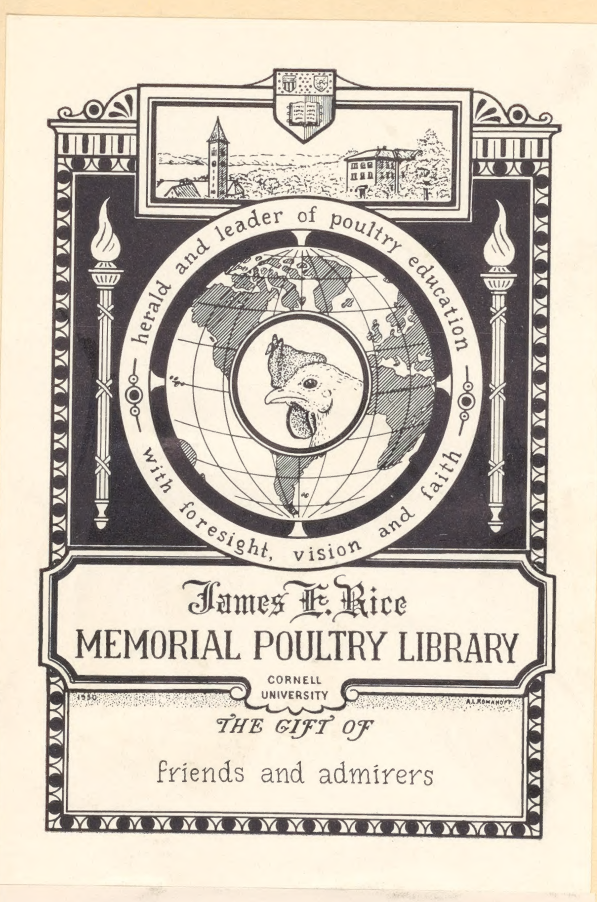

herald and leader of poultry education
with foresight, vision and faith
James E. Rice
MEMORIAL POULTRY LIBRARY
CORNELL
UNIVERSITY
1950
A. L. ROMANOFF
THE GIFT OF
friends and admirers


FROM THE
LIBRARY OF
OLNEY BROWN KENT Sr.

LA

NOUVELLE ET PARFAITE

BASSE-COUR

POULES FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES

CANARDS, OIES, DINDONS, PIGEONS, PINTADES, ETC.
COUVEUSES ET GAVEUSES ARTIFICIELLES

OISEAUX DE LUXE, PORCHERIE

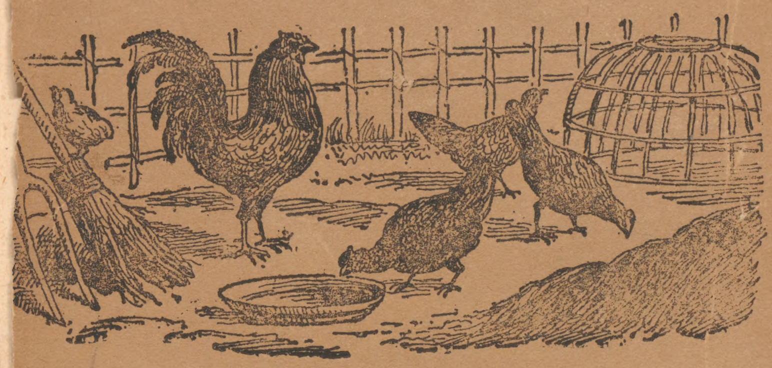
SUIVIE

DE L'ART D'ÉLEVER LE LAPIN DOMESTIQUE ET D'UN
TRAITÉ SUR L'ÉDUCATION DES ABEILLES

PAR

P.-CH. JOUBERT

ILLUSTRÉE DE 52 GRAVURES



PARIS

LE BAILLY, LIBRAIRE-ÉDITEUR

6, RUE CARDINALE, 6.

LA

NOUVELLE ET PARFAITE

BASSE-COUR

Troisième édition



Figure 46. — Perdrix rouges. (*Voy. page* 113.)

LA

NOUVELLE ET PARFAITE

BASSE-COUR

POULES FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES

CANARDS, OIES, DINDONS, PIGEONS, PINTADES, ETC.
COUVEUSES ET GAVEUSES ARTIFICIELLES

OISEAUX DE LUXE, PORCHERIE

SUIVIE

DE L'ART D'ÉLEVER LE LAPIN DOMESTIQUE ET D'UN TRAITÉ SUR L'ÉDUCATION DES ABEILLES

PAR

P.-CH. JOUBERT

ex-élève au Muséum d'histoire naturelle de Paris,
auteur de plusieurs ouvrages industriels, scientifiques et agricoles

Troisième édition

ILLUSTRÉE DE 52 GRAVURES



PARIS
LE BAILLY, LIBRAIRE-ÉDITEUR
6, RUE CARDINALE, 6.



Fig. 43. — Faisan. (*Voy. page* 111.)

INTRODUCTION

On nomme basse-cour, en économie rurale, l'enclos destiné à l'éducation de la volaille. La basse-cour peut être des plus restreintes ou avoir de grandes proportions. Dans le premier cas, ce n'est qu'une distraction et un faible auxiliaire à l'alimentation de la famille; dans le second cas, c'est une industrie agricole qui peut avoir une importance considérable.

Nous rappellerons, avant d'entrer en plein dans la question, quelques principes généraux, qui nous paraissent devoir servir de guide non seulement aux grands et petits cultivateurs, mais encore aux propriétaires, et aux amateurs qui ont une basse-cour uniquement pour leur agrément.

En thèse générale, les animaux de basse-cour doivent trouver la majeure partie de leur nourriture dans les ressources naturelles de l'exploitation : insectes, criblures, grains, fumiers, etc., qui seraient perdues, si les oiseaux de basse-cour n'étaient là pour en profiter.

Les nourritures subsidiaires ne doivent être distribuées qu'avec une grande parcimonie, sinon la basse-cour serait plus onéreuse que lucrative.

On ne doit se départir de ces principes que dans le cas d'engraissement. A moins que ce ne soit un amateur qui veuille faire de sa basse-cour un objet de luxe.

Le coq et la poule sont cosmopolites ; on peut les élever

partout : il n'en est pas de même des autres animaux de la basse-cour.

Selon les localités, les débouchés, l'éloignement ou la proximité d'un grand centre, le voisinage de jardins ou de récoltes, il est nécessaire de faire un choix judicieux des espèces qu'on veut élever.

Ainsi le canard et l'oie exigent de l'eau, le dindon réclame de l'espace et ne saurait s'accommoder d'un enclos trop borné, d'autres conditions sont à observer pour les autres habitants de la basse-cour.

On comprend sous le nom d'animaux de basse-cour : la poule, le canard, l'oie, le dindon, le pigeon, la pintade et le lapin.

Le lapin appartient aujourd'hui à la basse-cour rurale on le rencontre aussi bien dans la ferme que dans la maison de campagne, c'est un précieux auxiliaire pour utiliser les débris de la cuisine et les mauvaises herbes du jardin.

Nous ajouterons, en terminant, que la basse-cour réclame des soins assidus, une surveillance continuelle. C'est surtou au point de vue de la basse-cour qu'on peut dire ave Jacques Bujault, que tout doit prospérer sous la mai d'une femme active et soigneuse. Si la basse-cour n'a pa comme conductrice une bonne et intelligente ménagère, o n'en retirera ni satisfaction, ni profit.

LA NOUVELLE ET PARFAITE BASSE-COUR

PREMIÈRE PARTIE

LE COQ ET LA POULE

Le coq et la poule appartiennent à l'ordre des gallinacés, et les savants les désignent sous le nom de *Phasianus gallus*.

La domestication a produit une quantité considérable de races et de sous-races. A l'aide de croisements, on a obtenu des variétés qui diffèrent entre elles, non seulement par la forme et la grosseur, mais encore par les aptitudes.

Il serait très difficile de donner ici une nomenclature complète de ces différentes créations, et cela n'aurait aucune utilité, ni pour l'éleveur, ni pour le fermier, ni pour l'amateur. Nous ne nous occuperons donc que des espèces reconnues vraiment curieuses, utiles et productives.

Ces espèces ou plutôt ces races, nous les diviserons cependant : En races françaises, comprenant, en suivant l'ordre

alphabétique, — car nous sortirions de notre sujet si nous les classions suivant leur affinité de croisement, — les races ordinaires et communes ou type général de l'espèce, puis les races de Crèvecœur, de la Flèche, de Houdan, du Mans, de Normandie et de Mantes.

Et en races étrangères, comprenant, toujours en suivant l'ordre alphabétique, les races : Anglaise, Bentham, Balton-Bay, Brahma-Poutra, de Breda, Brésilienne, de Campine, Cochinchinoise, de Combat, Dorking, Espagnole, de Gueldre, Hollandaise, de Hambourg, de Java, Leghorn, Nangasaki, Nankine, Nègre, de Padoue et Turquoise.

CHAPITRE PREMIER.

RACES FRANÇAISES.

Races communes. — Les poules communes ont l'immense avantage, sur toutes les autres, de pouvoir vivre seules et abandonnées à elles-mêmes, et d'avoir la faculté naturelle de récolter tous les menus grains de la ferme, qui, sans elles, seraient perdus pour tout le monde. Elles sont rustiques, exigent peu de nourriture, et sont les hôtes obligés de toute exploitation rurale.

Un coq de race commune peut suffire au service de douze à quinze poules. On ne le laisse *cocher* que lorsqu'il est âgé de quatre mois au moins, et à quatre ou cinq ans, la bonne ménagère doit le supprimer, car alors il a accompli sa carrière de reproducteur. C'est à la couleur plus ou moins brune des écailles des pattes, et surtout à la longueur et à la dureté des ergots, qu'on reconnaît son âge.

Un bon coq doit être de forte taille, son plumage plutôt brun que clair, la patte grosse et garnie d'un fort ergot, la cuisse longue, volumineuse et bien emplumée, la poitrine large, le cou élevé, le bec court et gros, l'oreille ou plutôt le trou auditif blanchâtre, les plumes du cou et de la tête descendant bien sur les épaules, l'aile forte, la queue grande et bien en faucille, et la crête large, étendue et d'un beau rouge.

Une bonne poule doit être de taille moyenne ; elle doit avoir la tête grosse, ornée d'une crête rouge et pendante,

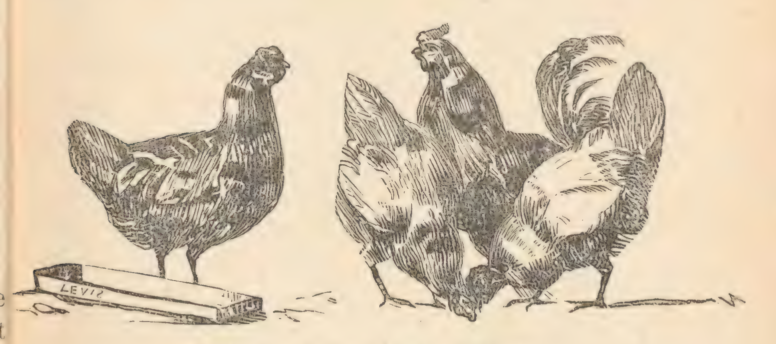


Fig. 1. — Poules et coq ordinaires.

le cou épais, l'œil vif, la poitrine large et le corps carré, enfin les jambes doivent en général tirer sur le jaune, mais ce n'est pas toujours une règle. Quant au plumage, malgré l'opinion de quelques auteurs, sa couleur n'influe en aucune manière sur ses qualités productrices (fig. 1).

M. Sanson s'exprime ainsi, au sujet de la poule primitive :

« La poule primitive, dit-il, est un oiseau gris fauve, c'est-à-dire d'une couleur approchant de la poule faisane on de la poule de bruyère. Sa robe, d'une teinte uniforme, est imbriquée d'écussons, encadrés d'une bordure plus foncée; elle porte sur la tête un rudiment de crête, et au

Fig. 2. — Coq et poules du Gange ou de Bantiva.

bas de chaque joue un essai de barbillon ; sa queue, privée des deux plumes médianes retombantes, est composée, comme celle du faisan et du coq, de deux plans quasi-verticaux qui se joignent sous un angle très aigu et affectent la forme d'un pignon de muraille. De ce type dérivent toutes les variétés de poules domestiques. »

Quant au véritable ancêtre de notre coq, voici la description que le même auteur en donne :

« Le *coq de Bantiva* est natif de la presqu'île d'au delà du Gange ; il se reproduit tous les jours sous nos yeux sans la moindre altération, c'est un oiseau un peu plus petit que le faisan commun, assez haut, monté sur jambes, éperonné à la première mode, porteur d'un manteau rouge roux à reflets dorés métalliques. Il a le bec voûté, court et robuste, le sommet de la tête orné d'une crête de chair dentelée, souple et longitudinale, colorée d'un rouge vif avec un fanon très court et de la même couleur, joignant le haut de la gorge au menton ; plus deux barbillons écarlates, s'échappant de la base de la mandibule inférieure. Son col est couvert d'une housse mobile de plumes rutilantes qui lui retombent sur les épaules et lui couvrent la poitrine. Sa queue inégale, tectiforme, relevée en panache, retombe en courbe gracieuse de faucille. Le plastron est verdâtre, à reflets cuivreux. C'est le type qui se reproduit le plus fréquemment dans nos basses-cours; mais le type primitif a gagné en volume par la domesticité (fig. 2). »

Race de Crèvecœur. — La race de Crèvecœur, ainsi appelé d'un de nos villages du département de l'Oise, est remarquable par la grosseur, par les qualités de la poule qui est très bonne pondeuse, par ses œufs volumineux qui pèsent jusqu'à 80 grammes,enfin par l'excellence de sa chair qui est très fine, et qui prend facilement la graisse, ce qui permet d'obtenir des poulardes et des chapons du poids de 2 à 3 kilogrammes, délicats, succulents et très recherchés par les gourmets.

Fig. 2. — Coq et poules du Gange ou de Bantiva.

Fig. 3. — Poule et coq de Crèvecœur.

Fig. 3. — Poule et coq de Crèvecœur.

Fig. 4. — Poule et coq de Crèvecœur.

On reproche à la poule de la race de Crèvecœur d'être mauvaise couveuse ; c'est là en effet son grand défaut ; on lui reproche aussi d'être délicate, c'est-à-dire d'être sensible aux variations de la température et par suite de contracter différentes maladies.

La poule de Crèvecœur est généralement huppée ; c'est au moins la variété la plus ordinaire et en même temps la meilleure. La crête est bifurquée transversalement et le plumage est indifféremment noir ou blanc (fig. 3).

Elle est robuste dans les localités où elle a pris naissance, mais elle supporte difficilement le déplacement, surtout lorsqu'elle est arrivée à une certaine grosseur. Il est alors dangereux de la transporter dans des localités étrangères où le sol diffère et où la nourriture n'est souvent pas la même.

Le coq est fier et richement orné d'une huppe abondante, qui retombe de chaque côté de la tête. Il a une barbe prononcée sous le bec. Si son plumage est noir, sa collerette et les plumes du croupion sont dorées ; s'il est tacheté de blanc, elles sont comme argentées. Le crête se divise sur le front en deux pointes qui affectent la forme d'un croissant.

Nous donnons ci-contre un second dessin de la race de Crèvecœur, afin qu'on puisse juger des petites différences qui existent dans les deux variétés qu'on élève le plus communément (fig. 4.)

Race de la Flèche ou du Mans. — C'est une des meilleures races françaises. Qui ne connaît les excellents chapons du Maine et les délicieuses poulardes du Mans ? Elle ressemble à la race de Crèvecœur, mais elle n'a pas de huppe. A huit mois, elle a atteint toute sa croissance. Elle est rustique et prend rapidement la graisse. Sa chair est délicate et d'une finesse exquise.

La poule est bonne pondeuse, ses œufs sont volumineux, mais elle a mauvaise réputation comme couveuse.

Le plumage est noir, parfois moucheté de blanc, sa



Fig. 5. — Poule et coq de Houdan.

huppe presque nulle affecte la forme d'un petit épi. La crête moins grande que celle du Crèvecœur représente deux

petites cornes, presque aussi grosses à la base qu'au sommet ; un petit crétillon de la grosseur d'un pois est détaché en avant, entre les deux narines.

Les barbillons sont pendants et très allongés. Les oreillons de très grande dimension se replient sous le cou et sont d'un blanc mat. La cravate est nulle. Le bec est court et légèrement recourbé, noir à sa base et jaunâtre au bout ; les narines sont grandes et ouvertes. La patte est bleu ardoisé.

Race de Houdan. — Parmi les races françaises, celle de Houdan est, à juste titre, une des plus estimées. C'est dans le village de Houdan (Seine-et-Oise) et dans les bois qui l'avoisinent que l'on trouve les plus belles volailles.

Cette race est peu élevée sur pattes, et cependant elle est bien établie sur ses membres. Les coqs adultes pèsent jusqu'à 3 kil, 500, et leur taille, mesurée du sommet de la tête à terre, s'élève jusqu'à 60 centimètres. La tête est ornée d'une huppe rejetée en arrière et s'épanouissant à droite et à gauche.

Les pattes sont d'un gris bleuâtre.

Il y a à Houdan d'innombrables variétés : elles sont noires, blanches et jaunes, et, disons-le, ce sont les plus estimées des amateurs.

Il en existe d'autres qui sont mélangées de noir, de blanc, de jaune et de rouge : ce sont les variétés dites cailloutées ou papillotées ; ces couleurs sont fondues dans le camail ; les faucilles sont ordinairement noires, à reflets verts, les grandes pennes de la queue sont blanches et noires, les pattes fortes et courtes (fig. 5).

La ponte est assez abondante, et les œufs sont beaux et bien blancs.

La poule de Houdan prend bien la graisse et possède une chair blanche d'excellente qualité et d'un goût parfait. Les meilleures volailles de cette race sont celles de six à dix mois.

A Houdan, l'incubation et l'élevage des poussins se font en grand par des dindes.

Race de Mantes. — La race de Mantes est, paraît-il, une race ancienne, qui a été récemment reconstituée dans toute sa pureté ; elle a de l'analogie avec la race de Houdan, elle en possède, assure-t-on, toutes les qualités.

La poule de Mantes a le plumage caillouté, comme celle



Fig. 6. — Coq de Mantes.

de Houdan, mais elle n'a que quatre doigts aux pattes, tandis que celle de Houdan en a cinq bien détachés, de plus elle n'a pas de huppe.

La tête est ornée d'une large crête, tombant sur le côté. D'une précocité remarquable, elle prend facilement la graisse et sa chair est des plus fines. Son tempérament est rustique; elle est excellente pondeuse, ses œufs sont gros,

et elle joint à ces qualités celle d'être bonne couveuse et bonne éleveuse.

Le coq a le corps large et allongé. Sa taille dépasse celle du coq de Houdan, sa crête est droite et volumineuse (fig. 6).

Race normande. — Outre les poules et coqs de race française dont nous venons de parler, il en existe plusieurs



Fig. 7. — Coq et poule de Normandie.

autres en grande estime dans un grand nombre de provinces; parmi elles, nous citerons les races *cauchoise*, de *Rennes*, *solognote*, de *Barbezieux*, et *normande*.

Cette dernière présente assez d'intérêt, par rapport à ses qualités, pour que nous en donnions ici le dessin (fig. 7). Excellente couveuse, elle vit de ce qu'elle trouve, sans qu'on soit dans l'obligation, sinon l'hiver, de lui donner une nourriture subsidiaire. La chair des poulets est très appréciée.

La poule russe est aussi une bonne poule, qui, depuis longtemps, est naturalisée ; elle se multiplie bien, donne de beaux et bons œufs et ressemble un peu à la cauchoise, mais sa chair est peu délicate et ne prend pas très bien la graisse.

RACES ÉTRANGÈRES.

Race anglaise. — Cette espèce est excessivement remarquable par les plumes qui lui descendent jusqu'au bas des pattes, ce qui lui a valu le nom de poules pattues anglaises; celles-ci sont petites, douces et très familières, elles pondent de petits œufs, qui, par ce fait même, n'offrent pas un produit très lucratif. Pour nous, il n'est pas moins vrai que c'est une des espèces les plus admirables au point de vue de la chair, même lorsque celle-ci est maigre.

Une poulette anglaise déplumée n'est pas plus grosse qu'une forte perdrix ; mais quoique n'ayant pas été mise à l'engrais d'une manière spéciale, elle n'en est pas moins dodue et sa viande a exactement le goût de la perdrix grise. Malgré ces qualités incontestables, les auteurs qui ont écrit sur cette race n'en disent pas moins tous que la poule anglaise est un oiseau d'agrément, qui n'a aucune utilité comme volaille de basse-cour. C'est là, suivant nous, une grave erreur sur laquelle il importe de revenir.

Les coqs et poules pattus anglais ont ordinairement le plumage blanc.

On leur reproche d'avoir, par le fait de leurs plumes, les pattes toujours remplies de boue, et, aux moindres pluies, d'apporter une humidité surabondante dans le poulailler. Cette opinion nous paraît encore trop exclusive.

Cette race se nourrit de peu, cherche son existence avec une louable activité, est excellente couveuse et conduit aux champs la couvée, avec une grande sollicitude. Comme nous l'avons dit plus haut, son seul défaut est de pondre des œufs trop petits.

Le dessin que nous donnons de la poule anglaise (fig. 8) laisse à désirer ; c'est ainsi, par exemple, que les pattes constamment emplumées, puisque c'est un caractère de

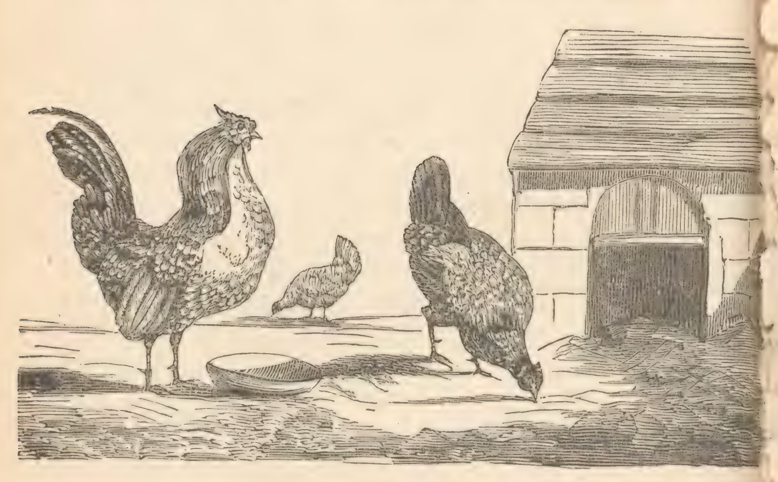


Fig. 8. — Coq et poule anglais.

cette race, paraissent ici complètement dépourvues de plumes. Quoi qu'il en soit, nous avons cru devoir donner cette figure comme la représentation très rapprochée de ce type particulier.

Race Balton-Bays. — Les individus appartenant à cette race, sont peu communs en France, on rencontre les Balton-Bays dans quelques collections d'amateur. Le coq a une crête simple et ressemble au coq brésilien, mais ses formes sont plus arrondies et par suite plus gracieuses (fig. 9).

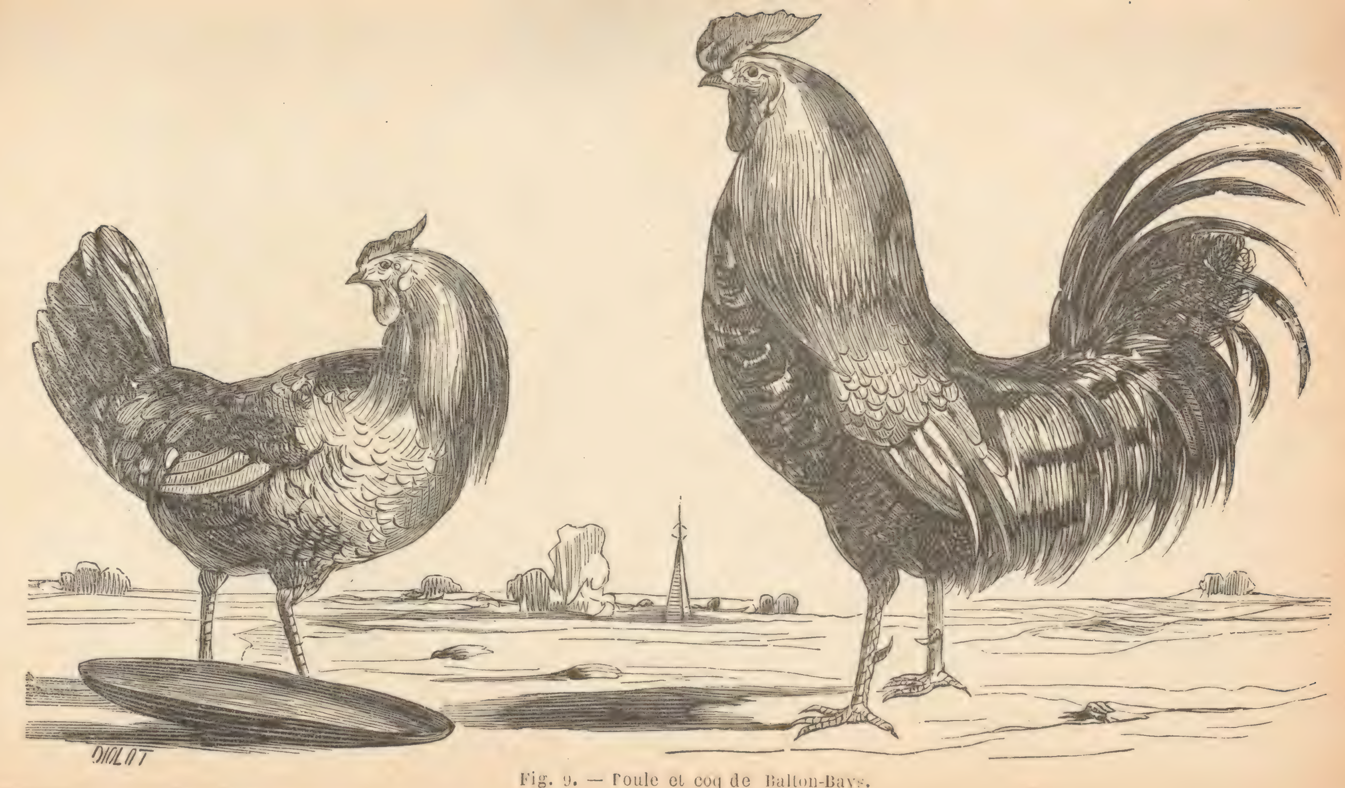


Fig. 9. — Poule et coq de Balton-Bays.

Race Bentham. — Cette race compte plusieurs variétés, parmi lesquelles nous mentionnerons celles à plumage argenté, doré, coucou jaune et papilloté ; puis celles de combat, naine, à pattes blanches, rouges, et enfin les Bentham blanches mignonnes, etc. Voici du reste ce qu'en dit un praticien éclairé :

La poule Bentham est une jolie petite espèce, que l'on peut plutôt considérer comme oiseau de luxe et d'agrément que comme un oiseau d'utilité, car ses produits en œufs et en viande sont très limités.

En raison de leur extrême légèreté, elles peuvent être

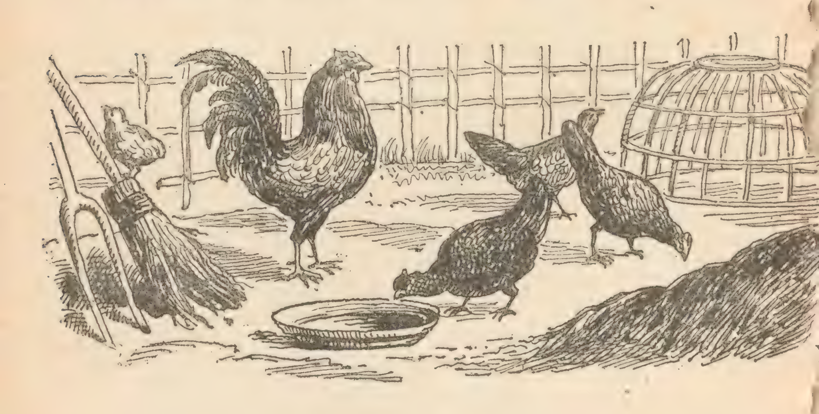


Fig. 10. — Coq et poules Bentham.

avantageusement employées pour les couvées d'œufs de faisans, de perdrix et de colins. Malheureusement elles sont très farouches et tiennent le nid très difficilement ; il est donc prudent de ne leur confier des œufs précieux, qu'après leur avoir fait couver pendant un jour ou deux des œufs ordinaires (fig. 10).

Race Brahma-Poutra. — Cette race provient du croisement de la poule cochinchinoise et du coq ordinaire de Bantiva, dont nous avons donné la figure plus haut ; elle est



Fig. 11. — Poule et coq Brahma-Poutra.

facile à élever, très rustique et s'acclimate parfaitement dans toutes les localités.

La poule de Brahma-Poutra est d'une grosseur extraordinaire ; elle a des pattes jaunâtres qui sont emplumées sur le côté externe. Il y en a dont le plumage est d'un blanc de neige ; d'autres, dont la robe est herminée, ardoisée, perdrisée, mouchetée, comme la variété dite d'Alfort; nous en avons vu enfin à plumes blanches et à collier noir.

Dans cette race, les plumes caudales sont peu nombreuses, le poitrail et l'artichaut sont parfaitement accusés, et a culotte est bien fournie de plumes qui, nous l'avons dit plus haut, garnissent presque toujours la face externe des pattes.

La viande des jeunes poulettes est assez bonne à manger, mais lorsqu'on les laisse un peu vieillir, la chair devient dure et coriace. Du reste, les Brahma-Poutra ne prennent bien la graisse que dans leur première jeunesse (fig. 11).

Race Breda. — Cette race est excessivement difficile à élever sous le climat de Paris, car elle craint fortement l'humidité ; elle se comporte mieux dans nos départements méridionaux. Il est essentiel que le sol, sur lequel les individus de l'espèce vont butiner, soit sec et sablonneux. Sous notre latitude, la poule Breda n'est vraiment qu'un oiseau de volière.

Notre dessin (fig. 12), représente un coq et une poule Breda, et donne *à peu près* le type de cette race. En général, le plumage est tout noir ou tout blanc. En 1867, nous en avons admiré plusieurs beaux types à l'exposition d'agriculture.

Race brésilienne. — Le coq du Brésil est d'une grosseur prodigieuse et d'une force herculéenne; la poule est proportionnellement énorme, et son poids est en rapport avec sa grosseur. Notre figure en donne une parfaite idée (fig. 13).

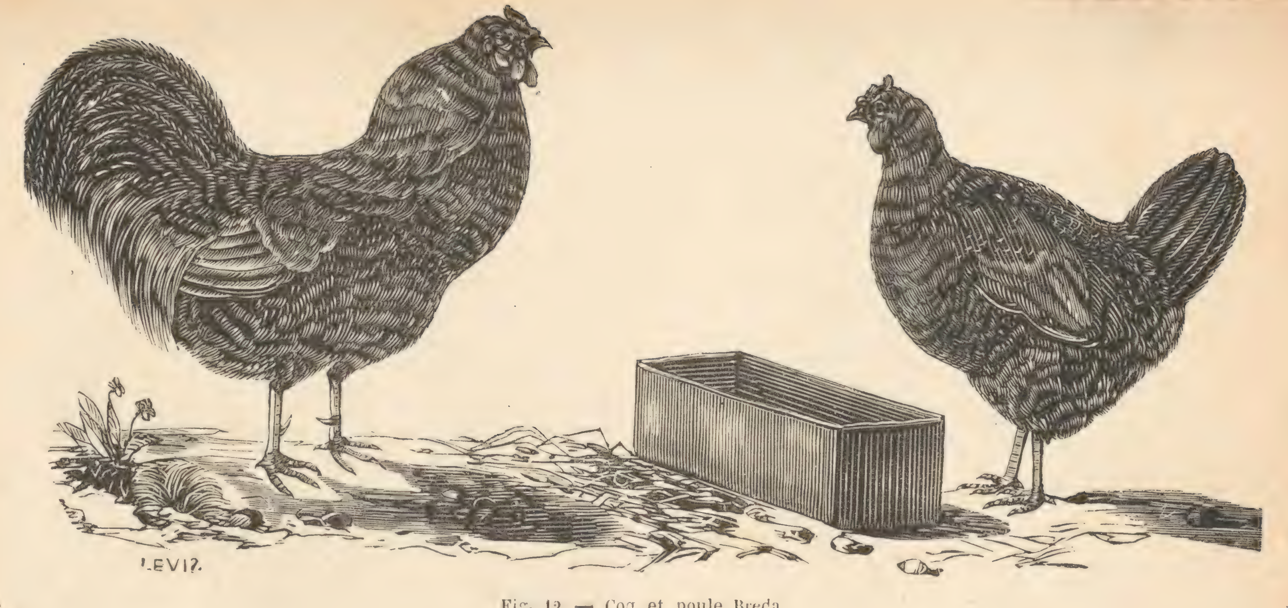
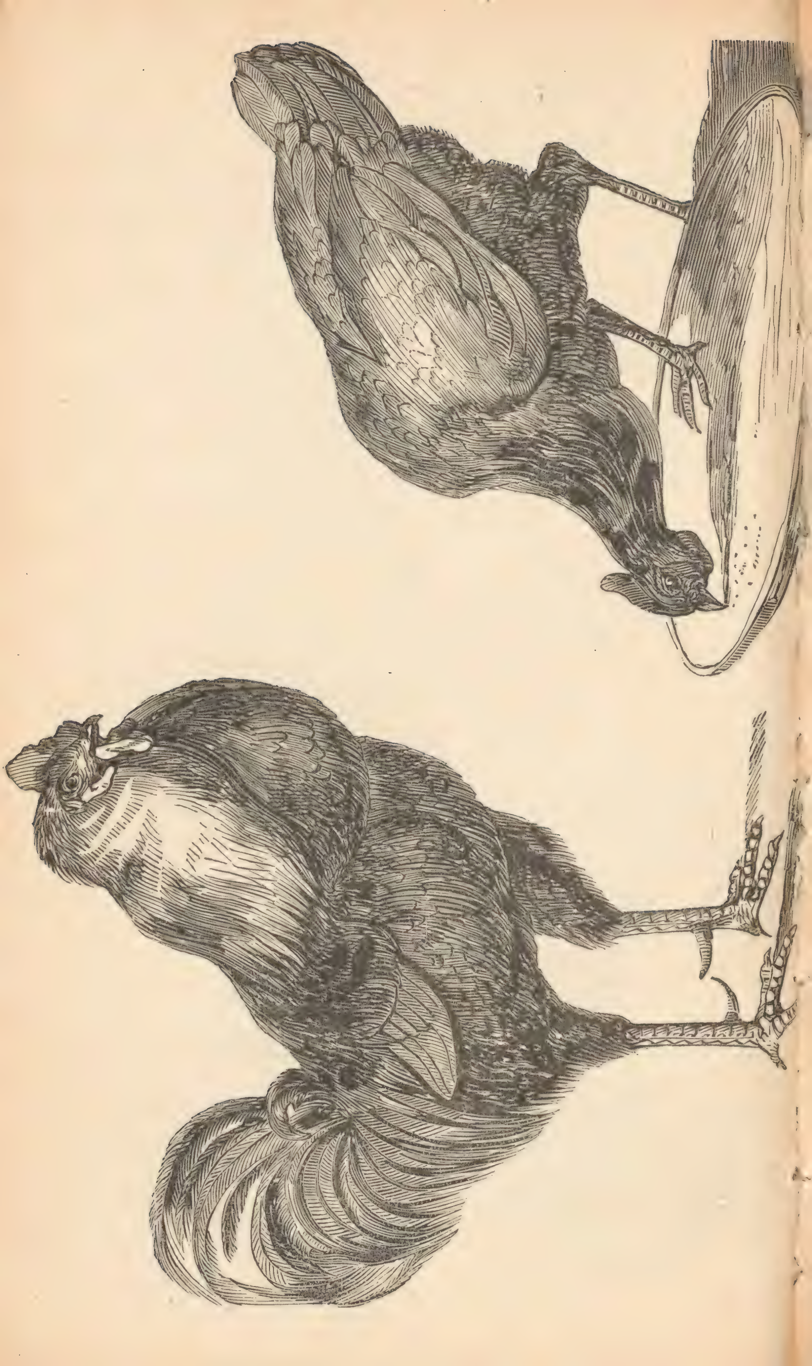


Fig. 12. — Coq et poule Breda.



Comme on le voit, la structure de cette race est carrée, le bec est très gros; le camail est brillant comme l'acajou dont il a la couleur, et les pennes des ailes sont vertes et brunes. Leur chair est jaunâtre, mais nous ne la croyons pas délicate, elle est trop musculeuse, et les œufs, quoique très gros, n'ont pas la délicatesse de ceux de nos races françaises. Néanmoins, le coq brésilien est un fort bel animal de basse-cour, où il flatte la vue par ses proportions colossales.

Race de Campine. — Les individus de cette race sont, à la Campine et à la Belgique, ce que sont la Bresse et le Maine à la France. C'est avec la poule de Campine qu'on fait les fameux chapons de Breda, si renommés en Hollande. En 1857, dit M. Delobel, au dépôt d'Hoogstraeten, neuf poules ont donné dans leur année 1,358 œufs. Voici quels sont les caractères distinctifs de la poule de Campine :

Volume moyen, formes gracieuses, queue redressée et bien développée, crête simple, élevée, d'un beau rouge et ordinairement pendante; plumage gris cendré avec tête et camail blancs, pattes d'un gris plombé ou blanches. Le coq est de moyenne grosseur, beau, fier, d'allure majestueuse, à camail et à tête blancs, avec une grande crête blanche et droite, la queue bien relevée, verte à reflets d'or et le corps gris cendré.

La poule de Campine est délicate et difficile à dépayser.

Race cochinchinoise. — Elle est remarquable par sa taille et par l'absence de plumes caudales. C'est avec la brésilienne, la souche de nos grandes espèces, et la domestication l'a modifiée de mille manières : c'est ainsi que la crête charnue s'est changée en huppe ; mais pour arriver à cette modification, l'os du crâne s'est déprimé et aminci de manière que la racine des plumes semble implantée dans les méninges ou membranes qui entourent le cerveau. Cette race s'est non seulement modifiée au physique, mais le moral lui-même

a subi une transformation : le caractère batailleur du coq a disparu, pour faire place à la plus excessive poltronnerie ; il s'est défait de sa crête, son signe distinctif de puissance,

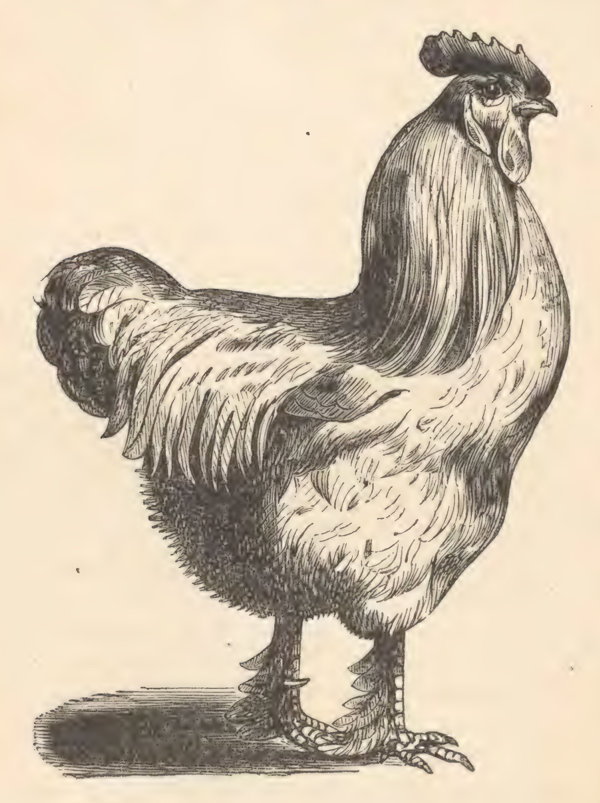


Fig. 14. — Coq race pure de Cochinchine.

et de sa queue ; les jarrets sont devenus plus courts, et une garniture de plumes a remplacé l'éperon.

Quant à la poule, elle est également d'une douceur remarquable et d'un phénoménal volume. Excellente mère, elle

est également très bonne pondeuse. Pour elle, la ponte est quotidienne et sans interruption, jusqu'à ce que le besoin de couver se fasse sentir. Ses œufs sont moyens, mais très bons; les jaunes sont volumineux et d'un goût exquis.

La poule cochinchinoise peut rendre non seulement à



Fig. 15. — Poule pure de Cochinchine.

l'amateur, mais encore au cultivateur, de signalés services, surtout pour la reproduction des races étrangères, et ceci d'autant mieux que, dans une année, elle ressent le besoin de couver cinq ou six fois.

Enfin elle a l'immense avantage sur ses congénères de

pondre tout l'hiver, sans qu'il soit besoin d'employer des moyens artificiels.

Mais si cette race a d'éminentes qualités, elle a aussi quelques défauts.

Comme elle pond de bonne heure, elle n'a pas la prévoyance de préserver ses poussins des froids printaniers, et



Fig. 16. — Poule couveuse de Cochinchine.

elle les abandonne, lorsque ceux-ci ne peuvent pas encore se passer de la chaleur de leur mère.

En outre, la viande est mauvaise pour la table, car la chair est jaune, dure et filandreuse.

On ne doit pas garder la poule cochinchinoise au delà de

quatre ans, et ne permettre l'accouplement au coq que lorsqu'il a atteint dix-huit mois ou deux ans.

Nous avons cru devoir donner tous les types de cette espèce de gallinacés : c'est ainsi qu'on peut voir plus haut un coq race pure (fig. 14) la crête ici n'est pas encore rem-

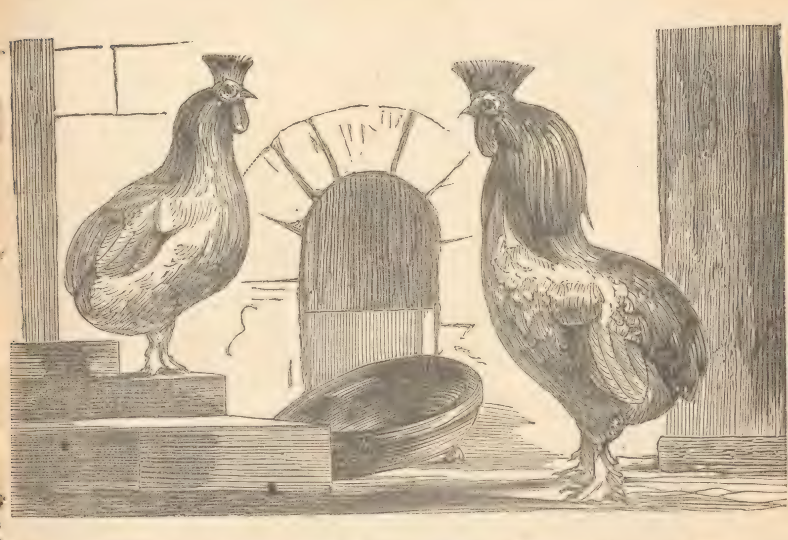


Fig. 17. — Poule et coq de Cochinchine sans queue et à huppe.

placée par la huppe ; puis une poule dans les mêmes conditions (fig. 15) ; enfin une poule couveuse qui déjà commence à se modifier (fig. 16). Voici maintenant le coq et la poule sans queue et à huppe, qui ne sont évidemment qu'une variété de la race primitive (fig. 17).

Race de combat. — La race de combat est une *invention* anglaise. On sait, en effet, que les Anglais sont passionnés pour les joutes de coqs ; aussi ont-ils créé une race particulière, grande, forte, vigoureuse et brave, ne laissant



Fig. 18. — Coq et poule de combat.

en outre aucune prise aux becs et aux ongles des adversaires à combattre; aussi la crête et les barbillons sont-ils extrêmement courts, comme du reste on peut en juger par notre dessin, qui est la représentation exacte du type (fig. 18).

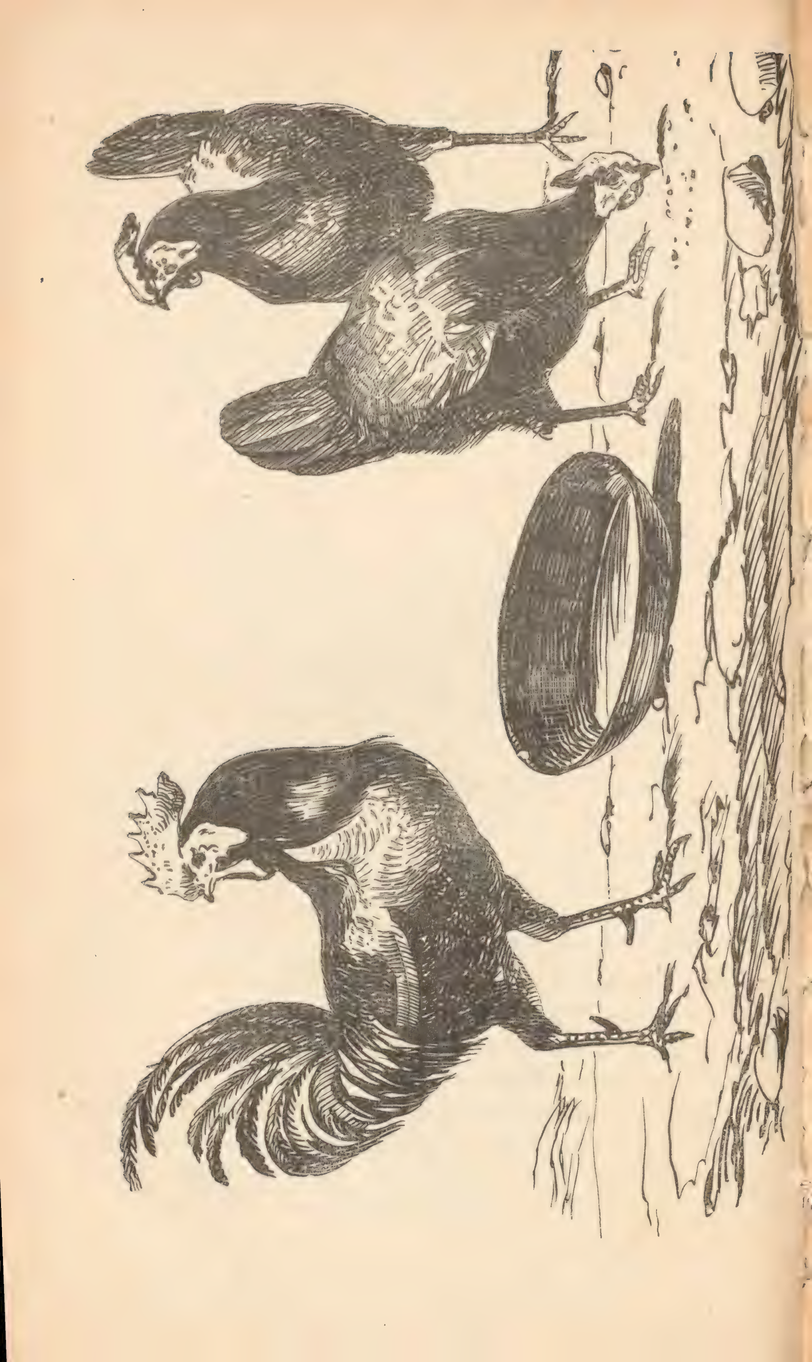
La poule de combat est une excellente pondeuse et une très bonne couveuse. Outre ces qualités, sa légèreté est telle qu'on peut sans inconvénient lui donner des œufs de



Fig. 19. — Poule Dorking.

faisan. Elle est bonne chercheuse et se nourrit en partie de ce qu'elle butine; enfin elle est d'une incroyable sollicitude pour ses poussins et se défend, à l'occasion, des chiens, avec lesquels elle lutte volontiers.

Comme on le voit, le coq et la poule de combat sont une excellente et précieuse acquisition à faire par la grande culture; aussi les recommandons-nous d'une manière toute spéciale.



Race Dorking. — Cette race anglaise est fort belle, elle est comparable, pour ses qualités, aux meilleures races françaises. Elle a pour elle la taille; sa chair, sans être aussi délicate que celle de nos premières races, est excellente. La poule est bonne pondeuse et bonne couveuse.

Le coq est de grande taille, sa poitrine est large, sa queue volumineuse. Le plumage est argenté sur le dos et noir à la poitrine et aux cuisses ; la queue est noire à reflets verdâtres. La crête est grosse et droite.

La poule a la crête pendante, les barbillons longs et l'oreillon rouge. Son caractère est batailleur : c'est un de ses défauts (fig. 19).

On rencontre dans les basses-cours des Dorkings à pattes blanches, à pattes jaunâtres et à plumage brun, gris, et gris blanc. La description ci-dessus se rapporte au vrai type Dorking.

Race espagnole. — Voici encore une excellente race, surtout au point de vue de la rusticité ; comme on le voit par notre dessin (fig. 20), les joues et les oreillons sont blancs, la crête simple et le plumage noir.

Comme couveuse, cette poule est excellente, et elle donne des œufs en abondance ; comme chair, elle laisse peut-être à désirer, car elle a peu de propension à prendre la graisse.

Race de Gueldre. — Nous soupçonnons fort cette race d'être un mélange de poules russes, anglaises et cochinchinoises, surtout par ses allures et sa forme. Notre dessin en donne une parfaite idée. En effet, le poitrail est large et puissant, les pattes légèrement emplumées, la crête courte en godet et le camail posé à la façon des cochinchinoises ; seulement le plumage est plutôt russe que cochinchinois (fig. 21).

En tout cas, la poule de Gueldre est une bonne acquisition pour toutes nos basses-cours.

Race de Hambourg. — Comme celle de Breda, cette

DIOLDT

Fig. 21. — Poule et coq de Gueldre.



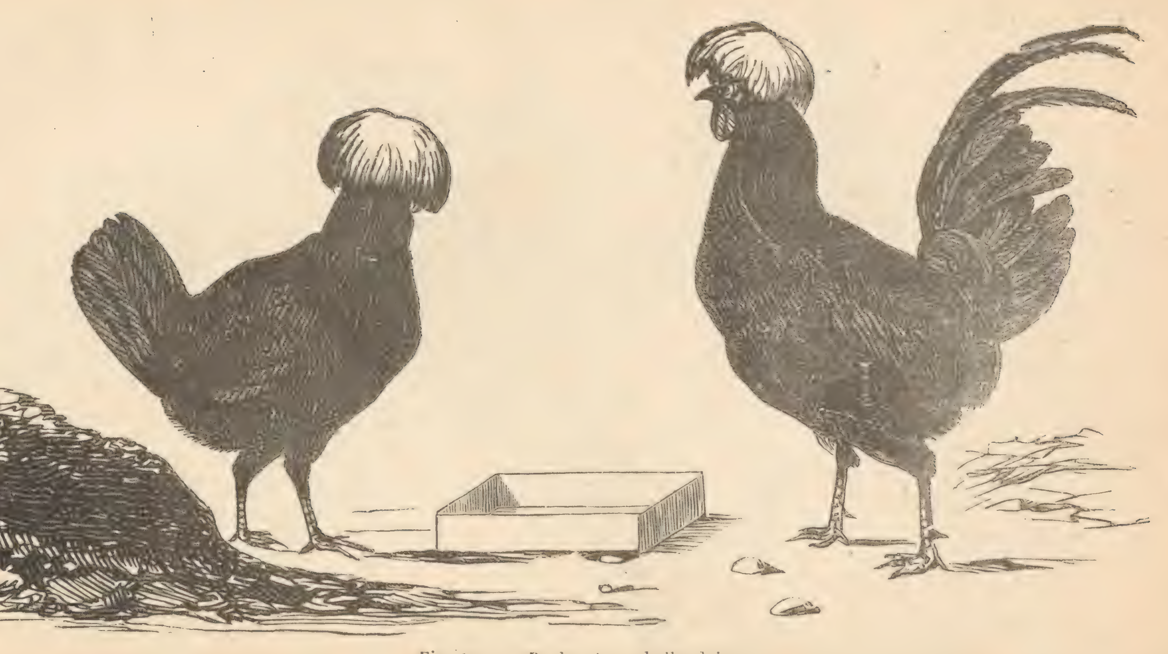


Fig. 23. — Poule et coq hollandais.

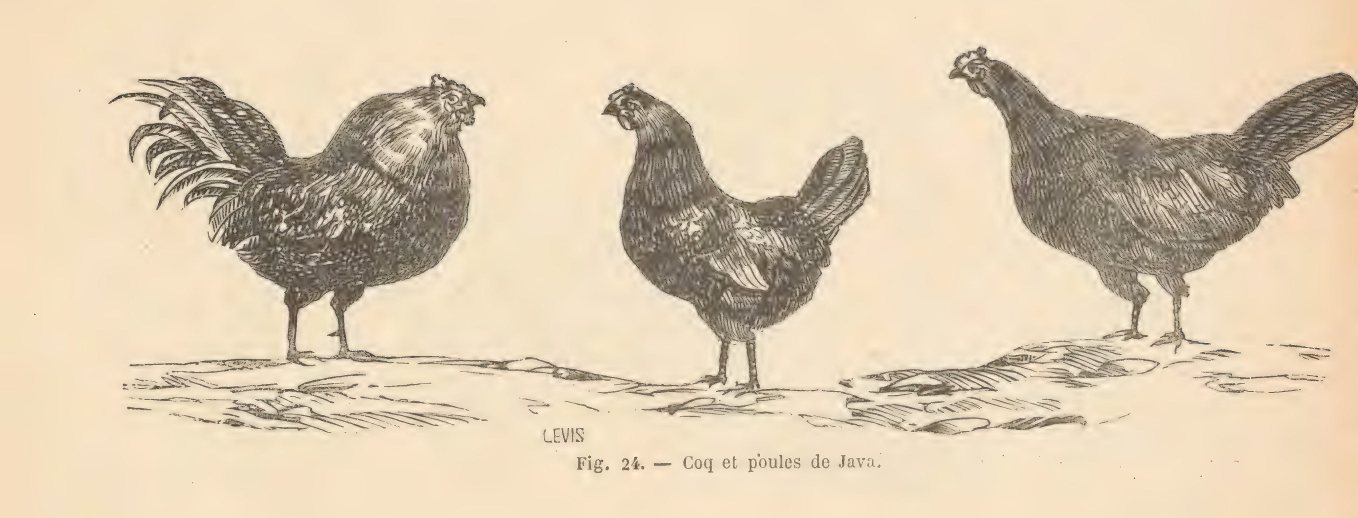


Fig. 24. — Coq et poules de Java.

race, qui est beaucoup plus forte, s'acclimate difficilement en France. La sécheresse et la propreté sont les deux conditions essentielles de son éducation, et l'humidité, surtout, réagit d'une manière fâcheuse sur son organisme : elle lui fait perdre d'abord l'appétit, puis les yeux. En outre, les individus qui appartiennent à ce type sont très sujets



Fig. 25. — Race Leghorn.

aux affections phtisiques. Ils ont cela, du reste, de commun avec un grand nombre d'oiseaux.

La race de Hambourg a une crête frisée et son plumage varie à l'infini (fig. 22).

Race hollandaise. — Les coqs et poules hollandais sont excessivement curieux par leur port et leur *facies*, surtout

la variété huppée, dont le plumage est entièrement noir et la huppe blanche, ce qui produit le plus curieux effet, particulièrement dans une basse-cour de luxe. La crête et les barbillons de cette espèce sont très petits (fig. 23).

La poule hollandaise s'élève bien, et, quoique n'étant pas de la dernière rusticité, nous connaissons néanmoins des basses-cours de campagne où elle se comporte convenablement. Elle a la qualité d'être bonne couveuse, et la chair des poulets et poulettes est excessivement délicate.

Race de Java. — Parmi les races étrangères, il nous faut mentionner celle de Java, dont nous donnons ci-dessus le



Fig. 26. — Race Nangasaki.

dessin (fig. 24). Quoique celui-ci ne soit pas d'une grande fidélité, car le coq de Java a les jambes pattues, c'est-à-dire garnies de plumes, la poule se rapproche plus du type primitif.

Race Leghorn. — La race Leghorn, qu'on nomme également race de Livourne, passe auprès de certains éleveurs pour être la race primitive qui a donné naissance à toutes les autres. Nous n'acceptons point sans réserve, cette opinion, nous préférons celle de M. Sanson — pages 9 et 11 —

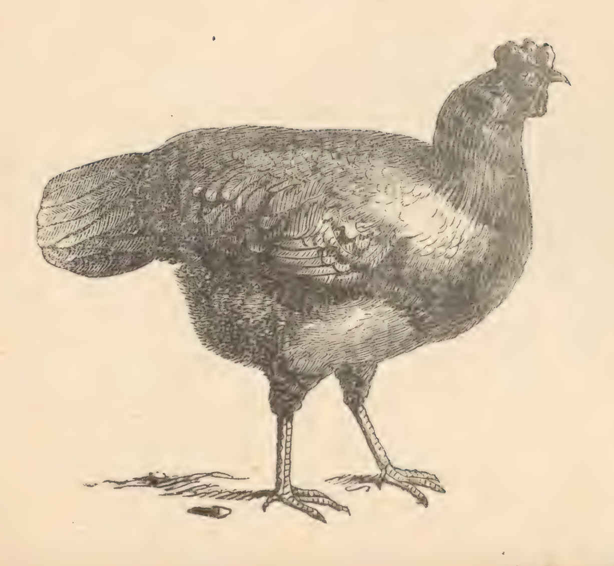


Fig. 27. — Poule et coq de race nankine.

qui donne pour ancêtre à toutes nos races le coq de Bantiva, pays situé sur la presqu'île du Gange.

Quoi qu'il en soit, la poule Leghorn est bonne pondeuse



Fig. 28. — Coq et poule nègres.

et bonne couveuse, elle est rustique; comme chair, elle occupe le deuxième rang. Les pattes sont jaunes, son plumage est brun blanc, noir ou coucou.



Fig. 29. — Coq et poule de Padoue dorés. — Fig. 30. — Poule et coq de Padoue argentés.

Le coq, par son port altier, rappelle celui de combat, sa crête est droite et grande, celle de la poule est également volumineuse, mais elle retombe sur le côté (fig. 25).

Il existe à Londres le « Leghorns club », société qui s'est donné pour mission l'amélioration de cette race.

Race Nangasaki. — Une des plus petites races connues : elle est originaire du Japon. Le coq a une grande crête droite, une queue longue revenant en avant sur la crête, les ailes traînantes et de très petites pattes (fig. 26).

La poule est très familière, bonne pondeuse et excellente couveuse.

Empressons-nous d'ajouter que la Nangasaki est plutôt un objet de curiosité, qu'une race de profit.

Le vrai type est blanc, avec une queue noire; une variété est cailloutée de noir et de blanc.

Race nankine. — Le coq de cette race, comme on peut le voir par notre dessin (fig. 27), est d'une moyenne grosseur ; sa crête est simple, son bec assez gros et ses pattes jaunâtres.

Le camail est doré au sommet et jaune clair à sa base, les plumes caudales sont blanches, mais parsemées de petites taches noires.

La chair du poulet nankin est assez délicate.

Race nègre. — Cette race est une curiosité et rien de plus ; sa chair est noire, désagréable, nerveuse et filandreuse. Sa peau est dure comme du parchemin et ses œufs sont peu délicats.

Mais, comme originalité, rien de plus excentrique que la poule nègre. En effet, sa robe est soyeuse, blanche, sa tête est ornée d'une huppe dressée, sa peau est noire et ses os si noirs que l'on croirait qu'ils ont été imprégnés de teinture ; ses joues sont blanches et phosphorescentes le soir. Cette race est de petite taille (fig. 28).

Race Padoue. — Cette race est surtout curieuse par sa

coiffure, qui en fait un véritable oiseau d'ornement. Notre dessin le prouve assez. Les coqs et les poules de Padoue sont huppés ; ils ont le plumage doré (fig. 29), et argenté (fig. 30.) Les femelles commencent à pondre en avril et

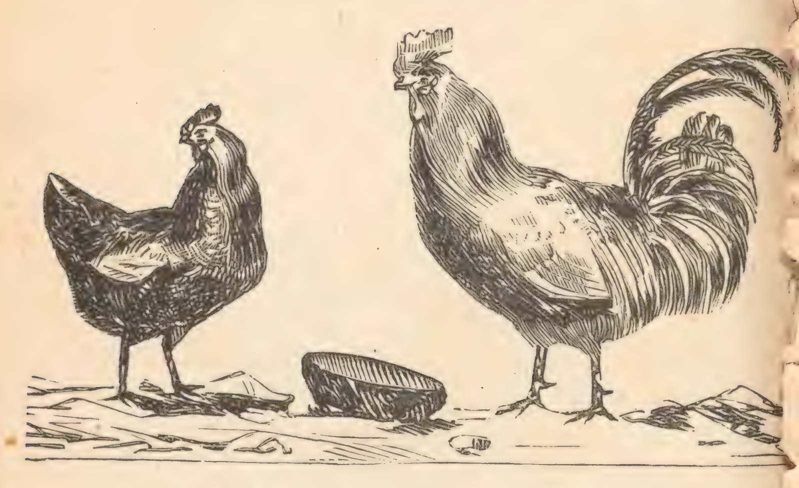


Fig. 31. — Poule et coq de race turquoise.

mai, mais ce sont de mauvaises couveuses, et encore ne donnent-elles d'œufs que tous les deux jours. Leur huppe présente l'inconvénient de servir de réceptacle à toutes les immondices : l'humidité du sol, la boue, une nourriture mouillée sont autant de causes délétères, qui peuvent leur occasionner des ophtalmies.

Les poules padouanes ont une crête très petite, des barbillons et oreillons presque imperceptibles et des pattes grises. Elles portent une huppe qui ne le cède en rien à celle du coq.

Le coq est gracieux et fier, sa huppe atteint jusqu'à 15 et 20 centimètres de largeur, sa crête est rudimentaire et ses oreillons cachés par d'épais favoris.

Race turquoise.— La race turquoise est également recommandable; c'est un type parfaitement distinct: aussi avons-nous cru faire plaisir à nos lecteurs en leur en donnant un dessin (fig. 31).

CHAPITRE II.

DE L'ÉDUCATION DES POULES EN GÉNÉRAL.

Nous l'avons déjà implicitement dit, il existe deux sortes d'éducation : celle de l'amateur et celle des fermiers et campagnards, qui veulent tirer profit de leurs peines, et qui ont la prétention de se faire un revenu à l'aide des animaux qu'ils élèvent.

Dans les deux cas, la règle de conduite est différente.

Éducation d'agrément. — Le besoin d'occuper ses loisirs, une prédisposition qui vous attire vers un but plutôt que vers un autre, sont ordinairement les causes qui guident l'amateur. C'est ainsi, par exemple, qu'on se plaît à réunir une collection d'oiseaux étrangers, à collectionner des papillons, à élever des vers à soie : pourquoi alors le goût de quelques personnes ne se porterait-il pas vers l'éducation des gallinacés? car, outre l'attrait que l'on peut y trouver, il y a là encore un but d'utilité qui n'est pas étranger, pour l'ordinaire, a ce choix. Ce sont, en effet, les amateurs qui ont doté le pays de ces variétés productives qui procurent aux cultivateurs des individus rustiques et succulents, et cette abondance d'œufs qui nous permet d'en exporter à l'étranger des quantités considérables.

Or, pour se livrer à une éducation d'amateur, il faut

peu compter sur les profits : les sujets coûtent cher et doivent être l'objet de soins spéciaux ; il faut étudier patiemment les qualités dominantes d'une race nouvelle, la placer dans des conditions particulières, tâtonner longtemps avant de trouver le milieu qui lui convient, modifier le genre de nourriture, appareiller les individus, avec discernement, dans le cas où l'organisation est par trop délicate, ou les croiser avec intelligence s'ils présentent des défauts inhérents à leur multiplication, à leur rendement, et à la petite quantité de produits qu'ils sont susceptibles de fournir.

Comme on doit le pressentir, tous ces soins entraînent de grandes pertes de temps et des frais plus ou moins considérables ; aussi le livre de caisse de la volière-basse-cour d'un amateur se solde-t-il rarement par un bénéfice quelconque.

Éducation à profit. — Nous l'avons dit, celle-ci est bien différente. Celui qui s'y livre profite des travaux de l'amateur ; il choisit sa race à bon escient, et, selon les résultats qu'il veut obtenir et le but qu'il se propose d'atteindre ; il combine les moyens dont il peut disposer, avec la nature de la localité qu'il habite, il limite, à volonté, le nombre de ses élèves et de ses couveuses, suivant l'année et la ponte ; il doit toujours en résulter un profit réel et un rendement certain.

Le fermier a sa cour, et, sans l'intéressante classe des gallinacés, combien de grain serait perdu ! La poule, cette chercheuse infatigable, sait toujours le trouver et en faire son profit. En outre, dans les fumiers se rencontrent des semences de mauvaises herbes qui, sans la poule, seraient transportées dans les champs et viendraient augmenter la végétation parasite. Rien ne lui échappe, elle sait trouver et s'assimiler ce dont aucun autre animal ne sait tirer parti.

L'habitant campagnard a également sa cour, et les poules deviennent aussi pour lui une distraction et un produit.

Seulement, ici, les éléments de nourriture manquent souvent, et une alimentation quotidienne et subsidiaire devient nécessaire. Mais qu'est-elle, cette nourriture, en comparaison du rendement en chair et en œufs? Puis, il y a la rue, ou la route, qui reçoit continuellement les balayures de chacun, les déjections des chevaux qui passent et repassent; il y a les herbes qui croissent dans les interstices des pavés, le long des murs et des maisons voisines, puis enfin les vermisseaux, que la poule sait déterrer avec une dextérité parfaite.

Dans Paris même, nous connaissons maints petits ouvriers qui retirent un profit réel avec quelques poules, et celles-ci vivent au hasard, sans précaution et livrées à elles-mêmes. Si la ménagère y apportait un peu plus de soin, un peu plus de prévoyance, la poule serait pour la famille un véritable soulagement. Une douzaine de poulets, qui ne coûtent rien, pourraient être mangés tous les ans et augmenterait le bien-être de la table; des œufs pendant huit mois de l'année aideraient également le ménage, et avec quelques artifices que nous indiquerons plus loin, il serait facile d'en avoir toute l'année. C'est sous l'impression de ce qui précède que nous avons écrit ce livre.

CHAPITRE III.

DE LA BASSE-COUR ET DU POULAILLER.

« Sans l'esprit d'ordre, l'activité s'épuise sans résultat. » Cette grande vérité est surtout applicable à la conduite de la basse-cour, et nous prions la ménagère de bien s'en pénétrer.

A la campagne, on désigne sous le nom de basse-cour la cour destinée aux fumiers, aux remises, aux écuries, aux toits à bestiaux, et dans laquelle les volailles se promènent continuellement. C'est dans la basse-cour que se trouve le poulailler.

Le poulailler est le lieu où vont jucher les poules pendant la nuit, où elles pondent pendant le jour, et où on les fait couver.

Outre le dindon, le canard, l'oie, le pigeon, la pintade, la poule est l'habitant le plus sérieux de la basse-cour.

Le poulailler doit être disposé de manière à n'être pas trop froid l'hiver ni trop chaud l'été. Dans le premier cas, on risque d'arrêter la ponte avant le temps ; dans le second, on facilite la multiplication des insectes parasites, qui tourmentent tant la volaille pendant les chaleurs, et on s'expose à ce que les poules désertent le poulailler.

Celui-ci doit être proportionné à l'éducation à laquelle on veut se livrer. Dans une éducation générale ou même partielle de races, il est bon que le poulailler soit composé de trois pièces différentes : la première servira de juchoir et de pondoir ; la deuxième sera destinée aux couveuses, et la troisième aux poussins et à leurs mères.

Dans une éducation de ce genre, une personne doit continuellement surveiller les pondeuses et marquer les œufs au fur et à mesure qu'ils sont pondus.

Autant que faire se pourra, le poulailler devra être situé au levant, les murs devront être crépis et bien blanchis à la chaux, de manière à empêcher les loirs, putois, fouines et belettes d'y pénétrer, et les poux, puces et pucerons d'y séjourner.

Il doit être muni de deux portes, l'une de service, l'autre pour l'entrée et la sortie de la volaille ; enfin deux fenêtres garnies d'un treillage en fil de fer et opposées l'une à l'autre, afin de pouvoir à volonté établir un courant d'air, compléteront l'aération du local.

L'entrée des poules est plutôt une trappe qu'une porte; tous les soirs elle doit être fermée : c'est une règle généralement suivie. Cependant, dans les pays chauds et pendant les fortes chaleurs, nous avons toujours eu l'habitude, sans jamais nous en être mal trouvé, de laisser les poules se jucher sur l'arbre le plus proche du poulailler, et nous avons toujours remarqué qu'elles s'y plaisaient bien mieux; mais ici nous parlons d'une grande culture, telle que nous en faisions à une certaine époque, où, bon an, mal an, nous livrions cinq ou six cents poulets à la consommation.

Néanmoins, règle générale, le poulailler doit être fermé tous les soirs, surtout lorsqu'on habite un centre de population quelconque.

Les juchoirs sont la partie la plus essentielle du poulailler; on en a proposé de diverses formes. Quant à nous, nous en avons employé de deux sortes : l'une qui a été décrite par l'abbé Rosier, l'autre qui est de notre invention. Voici, d'après Rosier, le juchoir qu'il propose.

« Les juchoirs se composeront de deux chevrons placés dans le poulailler à la distance d'environ deux mètres l'un de l'autre, en inclinaison de trente degrés du local, au haut du mur sur lequel ils sont appuyés. On garnit chaque chevrons de chevilles, en commençant de manière que les plus basses se trouvent, vu l'inclinaison des chevrons, à un tiers de mètre du sol, et les suivantes à deux tiers, c'est-à-dire plus élevées de trente-trois centimètres, et ainsi de suite pour les autres jusqu'au faîte du poulailler, ce qui en réclame à peu près autant que le plafond a de tiers de mètres de hauteur. Sur ces chevilles, on place des perches de cinq centimètres, carrées et arrondies sur les arêtes, afin de faciliter le jucher. L'inclinaison des chevrons fait qu'elles ne sont pas superposées, et que la fiente des plus élevées ne peut salir celles qui sont au-dessous. Chaque juchoir peut contenir environ dix traverses, dont chacune peut offrir un

emplacement suffisant pour douze poules. Cette disposition n'empêche pas de circuler dans tout le poulailler, et on peut sortir à volonté les juchoirs au dehors, pour les nettoyer et les gratter une fois par semaine. »

Voici maintenant en quoi consiste celui dont nous nous sommes servi pendant de longues années, et qui a l'avantage de pouvoir être appliqué dans les éducations les plus minimes, puisqu'il peut se diviser à volonté.

Ce sont des échelles mobiles d'un mètre de large et de deux mètres de haut, dont les barreaux sont espacés de quarante centimètres. On les place le long des murs en leur donnant l'inclinaison qu'on juge nécessaire, inclinaison qui doit toujours être telle, que la poule juchée au sommet, ne fiente pas sur celle qui se trouve sur le barreau inférieur; enfin, ces échelles-juchoirs doivent être placées devant les pondoirs et servir par conséquent, à deux fins : d'une part, à permettre aux poules de chercher un gîte commode; d'autre part, à leur faciliter l'ascension pour gagner leurs nids, sans ces mouvements brusques qui occasionnent parfois le bris des œufs.

Comme on le voit, nos échelles-perchoirs, outre l'avantage d'être très portatives, peuvent affecter toutes les grandeurs, et par suite s'adapter dans le plus petit comme dans le plus grand poulailler.

Le sol de celui-ci devra être carrelé, afin de pouvoir supporter les lavages. Lors des nettoyages, qui devront avoir lieu au moins tous les huit jours, il faudra y répandre une couche de sable fin bien sec, afin de préserver les poules de l'humidité et d'aider à ce que les excréments puissent plus facilement se durcir et se dessécher.

Outre l'aération continuelle en été et journalière en hiver, il est essentiel, lors des nettoyages, de purifier l'air du poulailler en y brûlant quelques poignées de paille : c'est un moyen de prévenir le méphitisme.

Il nous reste à parler des pondoirs. Les uns préconisent des paniers d'osier ou bien des boîtes en bois accrochées de distance en distance aux murs. Quant à nous, nous préférons les dispositions suivantes, dont nous nous sommes toujours bien trouvé :

Les pondoirs doivent se trouver au niveau supérieur des juchoirs. Ils doivent être en bois de peuplier, sur une seule ligne, et former une succession de cases séparées entre elles par de petites cloisons en volige. Chaque case doit avoir de trente à quarante centimètres cubes, avec un rebord de cinq centimètres sur le devant afin de retenir les œufs et d'empêcher les poules de les pousser dehors. Enfin chaque case devra être garnie de foin, et celui-ci devra être choisi parmi le plus vieux de la récolte. Mais ce qui nous a toujours paru préférable au foin, c'est le jonc qui croît dans les prés bas et humides, car il a l'avantage de ne pas être aussi facilement habitable par les mites, pucerons et autres parasites.

Chaque pondoir peut être composé de six cases; ils doivent être disposés de manière à pouvoir être accrochés au mur, afin qu'on puisse les sortir à volonté lors des nettoyages. Cette disposition est essentielle.

Enfin nous préconiserons, comme devant faire partie du matériel du poulailler, un abreuvoir et une auge à sable.

L'abreuvoir devra être placé dans la partie du local où les poules ne perchent pas, afin que la fiente ne puisse salir l'eau ; celle-ci devra être souvent renouvelée, car c'est le plus sûr moyen d'empêcher les poules d'être affectées de la maladie de la pépie, sur laquelle nous reviendrons plus loin.

Quant à l'auge à sable, elle est également indispensable, non seulement dans l'intérieur du poulailler, surtout lorsque celui-ci contient des couveuses, mais encore au dehors, à proximité de l'entrée et dans un lieu couvert. Les poules

vont s'y rouler, et, par un battement d'ailes et de plumes qui leur est particulier, elles se débarrassent de toute la vermine qui les tourmente. Quel est celui de nos lecteurs qui n'a, en effet, remarqué de ces poules, étendues sur le sable, se secouer de temps à autre et picoter, avec une dextérité merveilleuse, les pucerons qui s'échappaient de leur corps en sautillant autour d'elles.

La basse-cour de l'amateur se compose souvent d'une espèce d'enclos, plus ou moins grand, en treillage, et fermé de toutes parts. A l'une des extrémités se trouve le poulailler. Dans ce cas, toutes les commodités que nous venons d'énumérer doivent s'y trouver réunies. Nous conseillons, en outre, de planter au centre un arbre ou perchoir, afin qu'en été, pendant les grandes chaleurs, la poule puisse s'y trouver à l'ombre et se garantir des ardeurs du soleil.

CHAPITRE IV.

DE LA NOURRITURE.

Ici, malgré sa simplicité, le sujet devient difficile à traiter ; en effet, en voulant poser des lois générales, il arrive souvent que la théorie la plus saine se trouve dans certains cas en défaut. Dans ce monde, *tout est relatif, il n'y a rien d'absolu*. Que l'éleveur se pénètre bien de cette grande vérité.

Règle générale, la nourriture doit être distribuée continuellement par la même personne, et celle-ci doit être soigneuse et ponctuelle. En peu de temps, son troupeau ailé la reconnaîtra et manifestera sa joie par ses gloussements aussitôt qu'elle se montrera.

Une des premières conditions à observer, c'est que les repas soient donnés à heure fixe, le matin et le soir, surtout lorsque les poules vivent en liberté. Le repas réglé présente l'immense avantage de faire une distribution générale et de n'oublier aucune poule; car celles-ci reconnaissent si bien l'heure de la pitance, qu'elles ne se trompent pas d'une minute ; si le repas est à six heures, elles reviendront à heure fixe à la basse-cour, et si la ménagère retarde de quelques minutes, elles témoigneront de leur impatience par leurs gloussements réitérés.

Enfin, la nourriture devra leur être distribuée toujours à la même place et toujours à proximité du poulailler. Pour les couveuses, la pitance devra être portée dans l'intérieur du couvoir, en ayant soin préalablement de fermer la porte d'entrée, afin que les pondeuses ne viennent pas les troubler, et qu'une fois rassasiées elles puissent retourner sur leurs œufs.

Lorsque l'éducation a lieu dans une volière close, les repas doivent être plus multipliés; il vaut mieux en donner peu et souvent, de trois heures en trois heures, par exemple, soit trois ou quatre repas par jour, selon la saison; l'affenage est toujours en proportion des races; c'est ainsi, par exemple, que les poules anglaises, les Bentham, les Nangasaki, exigent nécessairement moins de nourriture qu'une brésilienne ou une cochinchinoise.

Tous ces principes sont trop connus pour que nous nous y arrêtions plus longtemps ; mais ce qui l'est moins, c'est le genre de nourriture qu'il faut distribuer aux différentes races.

Qu'on nous permette, à cet égard, quelques principes généraux :

1° La poule est plus spécialement granivore que carnivore ;

2° La nourriture doit toujours contenir des substances animales ;

3° Elle doit se composer non seulement de substances organiques, mais encore de substances inorganiques, si l'on veut assurer leur parfait et rapide développement.

En fait de grains, tous leur sont bons : criblures de froment, de seigle, d'orge et d'avoine, blé noir ou sarrasin, grand soleil, blé de Turquie concassé, pois, etc., etc., rien ne fatigue leur voracité. Suivant nous, il est cependant nécessaire de leur ménager l'avoine, car les pointes aiguës de ce grain peuvent occasionner de graves accidents lorsque le jabot en est rempli, comme nous avons, du reste, été à même de l'observer sur plusieurs poules qui s'étaient introduites furtivement dans une grange contenant de ce grain : malgré les violentes contractions musculaires de l'estomac, le jabot ne peut se vider et la mort survient promptement. Quant au sarrasin, c'est peut-être, à l'état cru, le grain le plus recommandable.

Outre le grain, l'herbe est nécessaire ; à cet égard, la poule est également herbivore : aussi, lorsqu'elle ne jouit pas de sa liberté, c'est-à-dire lorsqu'elle ne sort pas de la volière-basse-cour, est-il essentiel de lui jeter de temps en temps des salades, des choux et autres verdures selon la saison.

La pomme de terre cuite est aussi un excellent aliment. Mélangée avec du son et du caillé, elle devient précieuse pour les couveuses, qui sont presque toujours échauffées par leur long séjour sur les œufs. L'hiver, la pomme de terre cuite est aussi une nourriture subsidiaire, qui rend de bons services ; nous disons subsidiaire, car le grain est indispensable et doit être donné conjointement.

Nous ne parlerons pas du pain et des soupes à l'eau de vaisselle : une semblable nourriture est tout au plus bonne pour un amateur qui n'a que quelques poules, mais une éducation sérieuse ne peut employer de semblables moyens d'alimentation.

En fait de nourriture animale, nous citerons les insectes et les vers dont la poule est toujours en quête; aussi quelques éleveurs, pour pourvoir à ce besoin, établissent-ils des verminières.

C'est à Olivier de Serres que nous devons la première description d'une verminière ; voici comment il s'exprime :

« Sur un endroit élevé de la basse-cour, on construit quatre murs de douze pieds de longueur sur quatre de hauteur. On a ainsi une fosse carrée dans laquelle on met successivement de la paille de seigle hachée, du vieux crottin de cheval, de la terre légère abreuvée de sang d'animaux, et un mélange de marc de raisin, d'avoine et de son. Sur ce lit on étend des intestins d'animaux divisés en morceaux, puis on suit le même ordre jusqu'à ce que la fosse soit pleine. On a soin de la couvrir de branches d'épines que l'on assujettit avec de grosses pierres pour empêcher les poules d'y aller. »

Nous ajouterons qu'une verminière est très utile, sinon indispensable, à l'amateur qui se livre à l'éducation close, mais que, dans tous les cas, même en hiver, la quantité de vers ne doit pas dépasser le quart de la nourriture totale.

Nous nous rappelons avoir vu cependant, dans l'ancien charnier d'équarrissage de Montfaucon, de très belles volailles nourries exclusivement avec de la viande de cheval, et nous-même, pendant notre carrière de cultivateur, nous en avons essayé et nous nous en sommes parfaitement trouvé.

On a calculé qu'une poule devait absorber, en moyenne, 12 0/0 de son poids par 24 heures : Ainsi une poule pesant 1 ^{kil}, 750 doit consommer 210 grammes de nourriture; un coq du poids de 2 kilogrammes, doit en consommer 240 grammes.

Cette règle n'est pas absolue, elle varie pour les animaux qui n'ont pas encore atteint leur entier développement :

ainsi la ration de la poule adulte du poids de 15 à 1600 grammes s'élève à 12 0/0 du poid vivant, celle des poussins de même race, pesant 53 grammes, devra s'élever jusqu'à 38 0/0.

Quant aux substances inorganiques ou minérales, elles sont non seulement indispensables à la formation des os et des tissus, mais encore au développement de la coque des œufs; aussi quelques cultivateurs ont-ils conseillé de mettre à proximité des poules, une auge renfermant un mélange de coquilles d'œufs pilées et de sable. Une ménagère répondra que la coquille d'œuf pilée doit être rejetée, en ce sens qu'une poule qui en mange s'habitue à briser ses œufs. Nous ne savons jusqu'à quel point cette opinion est fondée, aussi ne la donnons-nous que sous toute réserve.

Quoi qu'il en soit, nous avons toujours cru utile de mettre à la disposition de la volaille quelques substances calcaires, surtout lorsque le terrain de la localité qu'on habite n'en contient pas.

CHAPITRE V.

DE LA PONTE.

La poule vit une dizaine d'années environ; sa chair n'est vraiment délicate que jusqu'à l'âge de douze mois, et elle n'est lucrative pondeuse, sauf exception cependant, que jusqu'à l'âge de quatre à cinq ans.

La température et le climat influent sur le commencement de la ponte; une nourriture plus ou moins échauffante provoque également une avance; enfin, les jeunes poules pondent plus tôt que les vieilles.

La poule a dans son ovaire environ six cents œufs, qu'elle peut développer et pondre. Dans le cours ordinaire de son existence, elle en pond dans la première année vingt; dans la seconde cent trente ; dans la troisième cent trente-cinq ; dans la quatrième cent quatorze.

Pendant les quatre années suivantes, ce nombre diminue constamment de vingt et, la neuvième année, la poule en vient à ne pondre que dix œufs, dans les circonstances les plus favorables. Celui donc, qui veut que son produit soit en rapport avec sa dépense de nourriture, ne devra pas conserver de poule au delà de la quatrième année inclusivement, à moins qu'il ne s'agisse de la reproduction d'espèces rares.

Les poulettes qui commencent à pondre donnent des œufs fort petits ; ce n'est guère que la seconde année qu'ils acquièrent leur grosseur normale.

Une poule pond vingt œufs environ, puis elle éprouve le besoin de couver. Le seul moyen de l'en empêcher et de jouir plus longtemps de son produit quotidien, c'est de retirer du pondoir les œufs au fur et à mesure qu'ils sont pondus, en ayant cependant le soin d'en laisser toujours un, afin d'indiquer à la poule la place où elle a déposé le dernier ; car, chose surprenante, lorsqu'une poule a adopté un nid, elle ne pond plus que dans celui-là.

Dans l'éducation en plein air, il arrive parfois que de jeunes poulettes, au lieu d'aller pondre dans le poulailler, vont pondre dans une haie ou dans un autre lieu écarté. Lorsqu'on s'en aperçoit, il faut les surveiller, et comme toutes les fois qu'une poule vient de pondre elle chante et que le coq lui répond, ce chant peut guider la ménagère dans ses recherches.

Le rendement de la ponte varie selon les poules, la nourriture qu'on leur donne et les races qu'on élève. M. le comte de Lasteyrie possédait, en 1840, une variété de poules de

Normandie qui lui donnait deux cent soixante œufs par an. Il y a, en effet, des poules qui en pondent deux par jour, mais c'est rare ; d'autres qui en pondent un; d'autres, enfin, qui pondent tous les deux et même tous les trois jours.

Voici, à ce sujet, un tableau qui nous paraît avoir un certain intérêt :

La race	espagnole . . .	donne en moyenne par an	220 œufs	du poids de	18 k. 700 gr.
—	Crevecœur. . .	—	150	—	12 — 750 —
—	Padoue.. . . .	—	210	—	12 — 600 —
—	Breda-Gueldre.	—	200	—	12 — » —
—	Campine. . . .	—	230	—	11 — 500 —
—	Houdan.. . . .	—	150	—	10 — 500 —
—	Hambourg. . .	—	160	—	9 — 600 —
—	La Flèche. . .	—	120	—	7 — 800 —
—	Cochinchine, Brahma,	—	120	—	7 — 800 —
—	Dorking. . . .	—	120	—	7 — 200 —
—	Bruges.	—	100	—	6 — 500 —
—	Bentham. . . .	—	180	—	5 — 400 —

Sous le climat de Paris, la ponte commence généralement du 1er mars au 15 avril, et elle dure jusqu'à la fin de l'été. La mue cause une intermittence de quelques jours, puis la ponte reprend pour ne plus s'arrêter qu'en décembre, lorsque la saison n'est pas trop rigoureuse.

Le poids de l'œuf varie entre 54 et 79 grammes. La coquille pèse en moyenne 7^{gr},64, le jaune 19^{gr},10 et le blanc 42^{gr},02, soit en totalité 68^{gr},76, ou à peu près la moyenne entre 54 et 79.

Les poulettes qui pondent pour la première fois éprouvent souvent quelque difficulté ; nous en avons même vu mourir à la peine. On met en usage deux procédés pour éviter cet accident : on introduit d'abord quelques grains de sel dans l'anus, et, si l'œuf n'est pas expulsé, on saisit la poule par le croupion, on maintient d'une main l'œuf qui se sent parfaitement, puis, de l'autre, on le serre doucement jusqu'à ce qu'il se brise ; l'expulsion a lieu aussitôt.

Il existe plusieurs moyens d'activer la ponte, et nous avons vu, en parlant des races, que la poule de Cochinchine était précieuse pour pondre longtemps, car c'est à peine si l'hiver arrête la production des œufs.

Généralement, c'est en donnant aux poules une nourriture abondante et échauffante qu'on perpétue la ponte tout l'hiver. Mais, dans ce cas, il faut tâcher d'éviter un écueil, celui de pousser l'animal trop en graisse, car alors voici ce qu'il advient : les œufs ont la coque si mince qu'elle se brise lors de la ponte, ou bien l'œuf en est totalement dépourvu.

La meilleure méthode est de choisir quelques jeunes poules bien vigoureuses, de les mettre dans une chambre chaude et claire, et de leur donner pour nourriture du chènevis, du sarrasin, de l'avoine et du millet.

Des boulettes faites avec des farines de lin, de gland et de son de froment ont également été préconisées.

On devra seulement se rappeler que les poules soumises à un semblable régime deviennent promptement stériles.

CHAPITRE VI.

DE L'INCUBATION.

Il faut avoir, dit un vieux proverbe campagnard, *jeunes poules pour pondre et vieilles poules pour couver*. Ces dernières sont, en effet, préférables, car elles peuvent, sans difficulté, faire trois et même quatre couvées par an.

La race, la nourriture et le climat influent également sur l'époque à laquelle la poule éprouve le besoin de couver. Aussitôt que ce besoin se fait sentir, elle reste beaucoup

plus longtemps à pondre, ou du moins elle séjourne dans le nid et elle témoigne son désir par un petit gloussement sourd et particulier. C'est alors qu'on la prend et qu'on la rentre dans la chambre à couver, si l'éducation est assez considérable pour motiver la création d'un couvoir.

La quantité d'œufs qu'une poule peut couver dépend de la capacité de son corps, des aptitudes qu'on lui connaît et de la grosseur des œufs ; généralement le nombre varie entre douze et quinze. Avant de les mettre sous la poule, les œufs doivent être mirés avec soin, afin d'être bien certain qu'ils sont frais et qu'ils possèdent cette cicatricule interne connue plus vulgairement sous le nom de germe.

Les couveuses n'aiment pas le bruit : aussi est-il plus avantageux pour elles d'être placées dans un couvoir spécial, ce qui donne en même temps à la ménagère plus de facilité pour le service.

Leur donner à boire et à manger est une obligation, car il y a des couveuses qui se laisseraient mourir sur leurs œufs, si la ménagère ne veillait à les alimenter en temps et lieu.

Les poules destinées à devenir des couveuses, et qui remplissent cette importante fonction pour la première fois, ne gardent souvent pas bien le nid. Nous les y avons toujours habituées en les plaçant dans un panier rond garni de foin, dans lequel nous mettions quelques vieux œufs, puis nous recouvrions ce nid improvisé d'un panier semblable. Au bout de deux jours la jeune mère était habituée, et nous la placions alors sur de bons œufs, dans l'un des nids du couvoir, d'où elle ne sortait plus.

Les œufs destinés à être couvés doivent provenir de poules d'au moins deux ans : ils doivent être gros, par rapport à la race dont ils sortent ; de cette manière les poussins qui en résultent ne peuvent être que forts et vigoureux.

On a indiqué plusieurs méthodes pour déterminer par

avance les œufs qui doivent donner naissance à des poules, et ceux, au contraire, qui renferment des poulets ; mais ces signes sont tellement incertains et basés sur des observations si peu mathématiques, que nous n'y avons jamais ajouté foi. Nous connaissons cependant des fermières qui affirment s'y connaître et ne jamais se tromper. Malheureusement, elles n'ont jamais voulu nous dire sur quel principe reposait leur science ; seulement nous avons cru apercevoir que c'était par le vide qui se trouve à l'extrémité de l'œuf ; si ce vide, dit-on, est au bout, c'est un mâle ; s'il est un peu de côté, c'est une femelle. L'observation a démontré depuis longtemps l'absurdité de cette théorie.

Les œufs qu'on veut faire couver doivent être classés avec soin dans des boîtes remplies de son ou de sciure de bois. Ils doivent porter sur leur coque le nom de la race et la date de leur ponte; celle-ci ne doit pas excéder un mois, six semaines au plus.

Lorsque l'incubation est commencée, on ne doit plus toucher aux œufs : il faut laisser aux poules le soin de les retourner et de les changer de place; lorsqu'elle a lieu dans les grandes chaleurs, malgré les avis contraires, nous conseillons, vers le seizième jour, de faire tiédir de l'eau à 32 degrés centigrades et de plonger les œufs dedans pendant le repas de la poule. Cette opération a pour objet d'humecter la coque et de faciliter au poussin la sortie de sa prison. En outre, sur une couvée de quinze œufs, par exemple, s'il s'en trouve quelques-uns de clairs, ils iront indubitablement au fond ; on devra donc supprimer ceux-ci et réduire d'autant la surface à couver par la mère.

Vers le dix-neuvième jour, nous avons toujours eu l'habitude de renouveler cette opération (mais seulement dans les grandes chaleurs), et les poussins sont toujours éclos sans encombre du 19e au 21e jour, durée normale de l'incubation.

Dans quelques pays, et nous l'avons dit plus haut en parlant des poules du Mans, on fait couver les œufs par des dindes ; de cette manière, les poules restent pondeuses, et la couvaison ne leur fait pas perdre de temps.

Mais parfois le besoin de couver l'emporte : la poule est alors inquiète, elle s'accroupit de temps à autre, et le désir d'être mère arrête sa production. Dans quelques localités de la France, et surtout dans les Flandres, quand les poules sont dans cet état, on les met dans un cuvier pendant deux jours sans boire ni manger ; elles perdent alors l'idée de couver, et, après s'être refaites de cette longue abstinence, elles se remettent à pondre.

Lorsqu'on a de mauvaises couveuses, ce qui peut arriver selon les races et les aptitudes des individus, il est bon, lors des repas, de mettre la poule sous une mue d'osier, afin que, pendant une demi-heure, elle ne s'écarte pas ; ensuite on la replace doucement sur son nid. Seulement il faut, dans ce cas, ne lui distribuer que la moitié de sa ration et lui donner le restant à son couvoir. De cette manière la couveuse s'habitue si bien à son devoir de mère, que deux ou trois jours suffisent pour en faire à tout jamais une excellente poule.

CHAPITRE VII.

DES SOINS A DONNER AUX POUSSINS.

Nous l'avons dit : après le 19e et le 21e jour d'incubation, les poussins commencent à piauler dans leur coquille, et un nouvel ordre de faits se produit.

La chaleur, une nourriture appropriée et une propreté scrupuleuse, telle est la base de l'éducation des poussins.

Mais au moment où ils commencent à bêcher, la ménagère doit leur venir en aide et leur faciliter la rupture de la coquille de l'œuf, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter de blesser le poussin. Si celui-ci, quoique piaulant et ayant fracturé la coque de l'œuf, a encore besoin de quelques heures d'incubation, elle doit le remettre aussitôt sous la mère, en ayant soin cependant de lui humecter le bec afin de faciliter le jeu des organes respiratoires.

Au fur et à mesure que les poussins sortent de leur coquille, il faut les laisser sous leur mère au moins pendant une journée; ce n'est que le deuxième jour qu'on doit songer à les alimenter.

A cet effet, on soulève la mère de dessus les petits et on place ceux-ci, avec la couveuse selon la saison, soit au soleil, soit dans une chambre bien chauffée, sous une mue d'osier, dans un coin de laquelle on dépose quelques poignées de foin, afin que la poule puisse abriter ses poussins dans de bonnes conditions de chaleur. On leur donne pour nourriture de la mie de pain légèrement rassis et du jaune d'œuf émietté et pour boisson un peu de vin ou de lait; on fait en outre couler de temps en temps sous la mue un peu d'eau pure, et ce régime doit durer cinq ou six jours. On veille aussi, le soir, à ce que la mère abrite ses petits sous ses ailes, ou, ce qui vaut mieux, on met la couvée dans un panier rond, nommé en campagne *paillon*, et on place la mère par-dessus jusqu'au jour suivant.

Le quatrième jour, on peut leur donner un peu d'orge bouillie, du millet, du caillé et quelques légumes hachés, parmi lesquels nous recommandons le poireau. Le quinzième jour, les poussins peuvent être entièrement abandonnés aux soins de leur mère, et à ce moment on peut les laisser circuler librement dans la basse-cour, en ayant soin cependant

de les affener plusieurs fois par jour, afin que la mère ne les mène pas trop loin et ne les fatigue pas trop. Si les couveuses font défaut, on reunit deux couvées ensemble et une seule poule en prend soin. Au bout d'un mois, les poussins pourvoient eux-mêmes à leur nourriture; mais, quoique appartenant à une race chercheuse, il est cependant nécessaire, dans l'intérêt de la vente future, de les pousser le plus possible à l'aide d'une nourriture subsidiaire.

CHAPITRE VIII.

DE L'INCUBATION ARTIFICIELLE.

L'incubation artificielle est vieille comme le monde. Les Égyptiens la pratiquaient de temps immémorial. Aussi économes que les modernes, ils ne voulaient pas perdre le temps de l'incubation, ni celui qui devait être consacré à l'éducation des poussins, le tout au détriment de la ponte; et, disons-le, ce raisonnement nous paraît excessivement judicieux. Cet usage s'est conservé; c'est ainsi que, encore aujourd'hui, sur plusieurs points du Delta et à Behermes, des fours à poulets fonctionnent dans d'excellentes conditions de production.

Les recherches des Romains des premiers âges n'eurent aucun résultat pratique, car le thermomètre n'était pas encore inventé, et il était difficile d'obtenir une chaleur égale et constante. On raconte seulement que Livie, femme d'Auguste, ayant appris qu'un homme faisait éclore des poulets artificiellement, voulut en essayer, et parvint à en faire éclore un dans son sein.

L'art de faire éclore les œufs fut porté à Malte, en Sicile, en Italie et en France sous Charles VII et François I[er]. Ce sont toujours des essais informes, des tentatives infructueuses. Olivier de Serres décrit bien un four à poulets dans son *Théâtre d'agriculture*; mais c'est à Réaumur, l'inventeur du thermomètre, que l'on doit les procédés rationnels de la couveuse artificielle.

Réaumur espérait obtenir les deux tiers des œufs en poulets, mais sa méthode offrait des défectuosités inhérentes à toute invention nouvelle. Vint ensuite Copineau, qui, le premier, eut l'idée de tempérer l'air chaud par l'introduction d'air froid en cas de besoin. Citons ensuite Dubois, Bonnemain, et enfin M. Borne, qui avait encore, il y a quelques années, un vaste établissement au Plessis-Piquet, près Paris.

Mais tous ces couvoirs sont passés à l'état de légendes, car ils n'ont jamais donné de résultats réellement pratiques.

Depuis 1874, on a vu dans les concours agricoles et notamment au concours des animaux gras à Paris, plusieurs couveuses artificielles, qui ont d'autant plus éveillé l'attention des hommes du métier, que plusieurs, par leur disposition semblent avoir définitivement résolu le problème si longtemps posé.

Ces couveuses artificielles ont toutes figuré à l'Exposition de 1878. Ce sont les couveuses Deschamps, Marchand, Vallée, Roullier-Arnoult et Voitellier.

Il y a d'excellentes choses dans ces cinq appareils, particulièrement dans les couveuses Deschamps, Roullier-Arnoult et Voitellier.

Nos préférences, nous ne le cacherons pas, sont acquises à ce dernier système, mais une préférence n'est pas une raison. Aussi, en dehors de toute préoccupation personnelle, dirons-nous que si nous insistons sur le système Voitellier,

plutôt que sur les autres, c'est qu'il a été adopté par le Jardin d'acclimatation, où le public intéressé est à même de le voir journellement fonctionner.

De plus, en 1877, nous avons été nommé membre d'une commission chargée d'examiner la couveuse de M. Voitellier. Désigné comme rapporteur, voici le mémoire que nous avons publié, à ce sujet :

« La couveuse de M. Voitellier est d'autant plus remarquable qu'elle diffère essentiellement de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour. Ce n'est plus le joujou que l'on connaît depuis si longtemps, ce n'est plus un instrument de laboratoire, ce ne sont plus ces appareils compliqués, qui exigent, pour être utilisés avec fruits, un apprentissage, des hommes exercés et spécialement initiés au mécanisme de la machine à faire fonctionner.

« La couveuse Voitellier est tout autre chose : c'est un véritable instrument de ferme, aussi solide et aussi rustique qu'une baratte beauceronne. Elle peut être mise entre les mains d'une paysanne, de la servante la plus brusque dans ses allures, sans crainte que l'instrument en souffre dans son fonctionnement. Ici il n'y a ni tiroirs à ouvrir doucement, à visiter avec précaution et à fermer de même. Il n'y a rien de fragile : ni tube de verre indiquant extérieurement le niveau d'eau intérieur, ni dispositif pouvant être dérangé par le service quotidien de la couveuse. Tout se voit, tout se fait pour ainsi dire à ciel ouvert, sans gêne et sur une large surface. Le seul apprentissage qu'exige la manœuvre de l'appareil, c'est d'enseigner à la servante, chargée de soigner les couveuses, la lecture des divisions du thermomètre.

« Voici en quoi consiste la couveuse Voitellier (fig. 32).

« Qu'on se figure une caisse en bois, plus ou moins grande, selon la quantité d'œufs que l'on veut faire couver, caisse affectant le plus généralement une forme cubique, dont les

côtés sont assemblés au moyen de vis, et cela en vue de pouvoir, en cas de besoin, procéder facilement au démontage, et afin d'être constamment à même de surveiller, inspecter et réparer les dispositions intérieures.

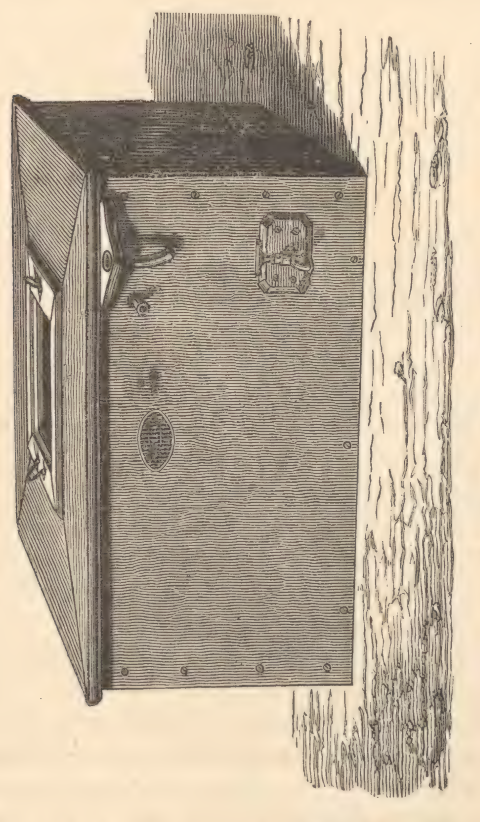


Fig. 32. — La couveuse Voitellier.

« Une fois le fond et les quatre côtés assemblés, on introduit dans la caisse le réservoir à eau chaude. Ce réservoir est simplement un manchon cylindrique à double paroi, destiné à contenir, dans sa double cloison, l'eau chaude qui

doit entretenir la chaleur nécessaire à l'éclosion des œufs.

« Ce manchon est en zinc ; il n'a, comme, du reste, son nom l'indique, ni dessus ni fond.

« Une fois le manchon en place dans sa boîte, l'espace libre, entre les parois extérieures du manchon et les surfaces intérieures de la boîte, est rempli avec de la sciure de bois fortement pilée. Cette sciure a pour objet, d'abord et surtout, de servir d'isoloir et par suite de s'opposer à la déperdition de la chaleur de l'eau contenue dans le manchon, puis ensuite de donner de la stabilité à ce dernier.

« Le manchon communique à l'extérieur de la boîte : 1° par un tube qui débouche à la partie supérieure de la face de la boîte, c'est par ce tube qu'on introduit l'eau chaude; 2° par un robinet placé à la partie inférieure de la boîte, c'est par ce robinet qu'on retire, matin et soir, l'eau qui a perdu de son calorique.

« Au-dessous du robinet d'emplissage, se trouve une petite ouverture destinée : 1° à l'entrée ou à la sortie de l'air pendant l'emplissage ou le désemplissage du manchon; 2° à servir de trop plein, c'est-à-dire à indiquer, quand il y a une suffisante quantité d'eau dans le manchon.

« Au milieu de la face antérieure de la boîte, s'aperçoit une ouverture : c'est l'orifice d'une tuyau en plomb, traversant la paroi extérieure du manchon, pénétrant de haut en bas dans la colonne d'eau chaude qu'il contient, ressortant à la base intérieure dudit manchon, en se dirigeant au centre de la couveuse, où il se relève alors jusqu'à la hauteur de 10, 15 à 20 centimètres, selon le modèle de l'appareil. Par ce tuyau, l'air extérieur s'introduit continuellement dans la couveuse, en change progressivement l'atmosphère, et comme cet air dans son parcours traverse la masse d'eau chaude contenue dans le manchon, il a le temps de s'échauffer et d'arriver à destination sans occasionner de brusques transitions.

« A la partie supérieure de la paroi interne du manchon,

se trouve disposé un petit tube dont la soudure est au-dessus du niveau de l'eau chaude contenue dans le manchon ; c'est par ce tube que les vapeurs d'eau chaude s'introduisent dans la couveuse et humidifient convenablement son atmosphère.

« Circulairement à la base du manchon et reposant sur le fond de la boîte, se trouve un cercle en bois de 5 à 6 centimètres de hauteur. Cette disposition a pour but d'empêcher le contact immédiat des œufs contre le zinc.

« Enfin le dessus de la boîte est fermé par un couvercle, également assemblé avec des vis, dans le centre duquel se trouve un double châssis vitré. C'est par ce vitrage qu'on surveille les éclosions, qu'on consulte les thermomètres indiquant la chaleur intérieure, qu'on retire les poussins qui ont brisé leur coquille, que se fait enfin le service.

« Comme on le voit, les différents organes de l'appareil Voitellier sont parfaitement combinés et agencés, mais ce qui constitue surtout une véritable innovation, c'est la vaste atmosphère de cette nouvelle couveuse et son humidification, qui se règle à volonté en raison de la saison et des exigences.

« De ce qui précède on peut déjà déduire les trois solutions suivantes :

« Atmosphère relativement énorme, régulièrement échauffée et mathématiquement humidifiée ;

« Inspection permanente, facile et instantanée des œufs en incubation ;

« Simplicité de l'appareil qui en fait un véritable appareil d'économie rurale.

« La couveuse Voitellier décrite, il nous reste à en indiquer le fonctionnement.

« L'appareil doit être placé dans un endroit sain, à l'abri le plus possible des variations atmosphériques, du bruit et des trépidations.

« On emplit la chaudière d'eau à 50 degrés environ, ou ce qui est préférable, on y verse à peu près moitié eau froide et moitié eau bouillante, de manière à obtenir 40 degrés centigrades à l'intérieur.

« On retire, matin et soir, pour les couveuses de 50 œufs de 5 à 7 litres d'eau, qu'on remplace par 5 à 7 litres d'eau bouillante.

« Pour les couveuses de 100 œufs : 10 à 12 litres d'eau.

« Pour les couveuses de 150 œufs : 12 à 15 litres d'eau.

« Pour les couveuses de 250 œufs : 18 à 20 litres d'eau.

« Pour mesurer la quantité d'eau, on fait usage d'un simple seau gradué, semblable à celui dont se servent les laitiers.

« La quantité d'eau à changer varie en raison de la température extérieure, et de la chaleur développée par les poussins dans l'œuf, chaleur qui augmente à mesure que l'éclosion approche.

« Le thermomètre doit être placé dans une position oblique, le bas entre les œufs, à 15 centimètres du périmètre et le haut adossé au manchon ou plutôt à la chaudière.

« La température intérieure doit être de 36 à 40 degrés centigrades. Dans aucun cas, elle ne doit dépasser 40 degrés, ni descendre au-dessous de 37, surtout au début de l'incubation ; car alors les germes n'ont pas de chaleur propre.

« Si, après addition d'eau bouillante, le thermomètre tendait à dépasser 40 degrés, il faudrait alors ouvrir le châssis de dessus, pendant quelques minutes; si au contraire le thermomètre tendait à baisser, on mettrait sur l'appareil une couverture de laine.

« Les œufs sont placés à côté les uns des autres, sur le fond en bois de la caisse, préalablement recouvert d'un lit de paille brisée de 4 à 5 centimètres d'épaisseur.

« Ils sont retournés matin et soir. Avant de refermer la couveuse, un léger coup de plumeau est d'un bon effet,

l'eau chaude ne doit être versée qu'après cette opération.

« Le mirage des œufs, à l'effet de retirer ceux qui sont clairs, s'effectue le quatrième ou le cinquième jour, à ce moment

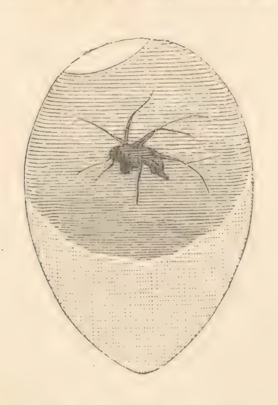


Fig. 33. — Œuf 4 jours après l'incubation.

le jaune s'est dilaté, l'embryon s'est développé dans son milieu et ressemble à une araignée dont les pattes sont re-

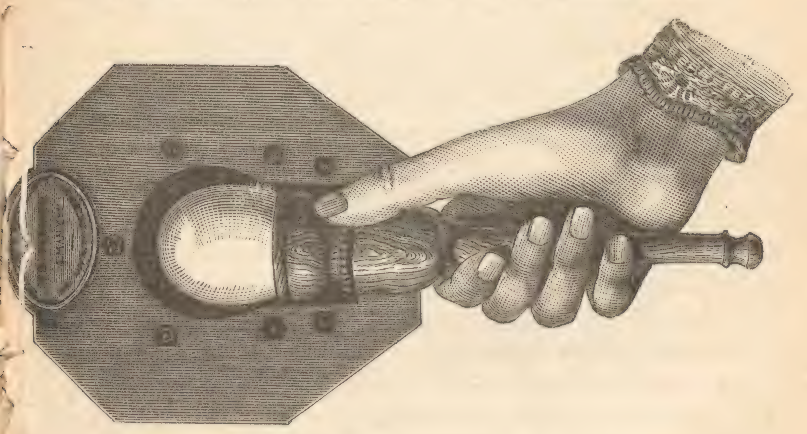


Fig. 34. — L'ovoscope.

présentées par les veines sanguines, qui déjà apparentes,

près de l'embryon, vont en diminuant et en se perdant dans les contours de l'œuf (fig. 33).

« Le mirage peut se faire à la main dans l'obscurité et à la simple flamme d'une bougie. On fait également usage d'un petit appareil auquel on a donné le nom d'ovoscope.

« L'ovoscope se compose, d'un coquetier en bois dans lequel on place l'œuf, d'un petit manche sur lequel repose le coquetier, et d'une plaque de métal, peinte en blanc d'un coté,

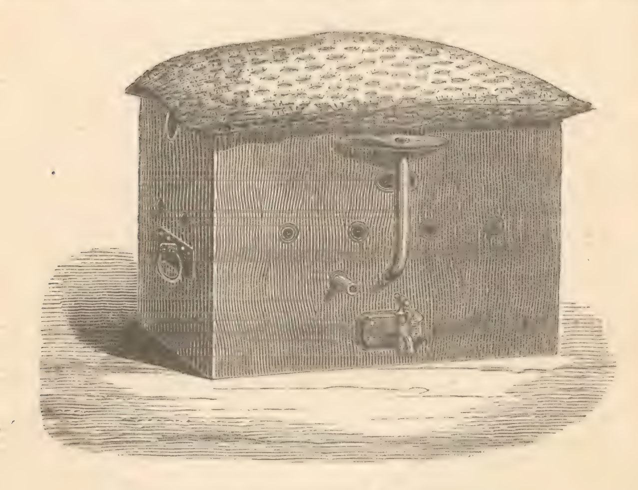


Fig. 35. — La sécheuse.

en noir de l'autre, entourant l'œuf et le coquetier. Une petite bande de drap prend exactement la forme de l'œuf ; de sorte qu'en présentant le tout à la flamme d'une bougie ou d'une lampe, la plaque de métal reflète la lumière, la bande de drap intercepte tous les rayons, les empêche de frapper l'œil de l'opérateur et toute la lumière est concentrée sur l'œuf (fig. 34).

C'est à l'époque de l'éclosion, qui a lieu du 20 au 21e jour de l'incubation, que la couveuse exige le plus de soin, car

le moment est venu où le poussin va naître. Tout œuf bêché doit être retourné, afin que le poussin puisse directement aspirer l'air ; sans cette précaution, il pourrait se trouver étouffé ou noyé dans le liquide qui s'échappe de l'œuf.

« Après l'éclosion, on doit laisser, pendant plusieurs heures les poussins dans la couveuse, puis après on les transporte dans la sécheuse, où ils séjournent pendant une journée (fig. 35).

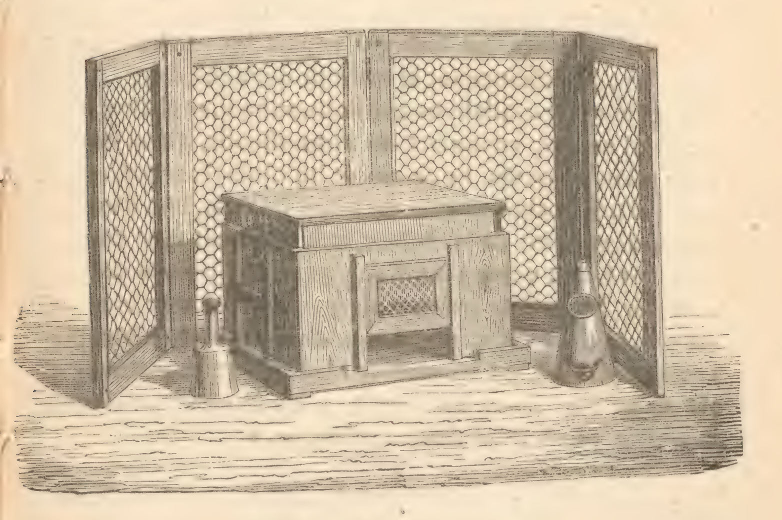


Fig. 36. — Mère artificielle.

« La sécheuse est une boîte de forme rectangulaire, munie d'un réservoir d'eau chaude, qui donne aux poussins une chaleur douce, mais moins élevée que dans la couveuse. Des bouches d'air placées sur le devant amènent directement l'air extérieur auquel ils doivent s'habituer et qui en même temps aide à leur ressuiement.

« La sécheuse est couverte d'un édredon ; le poussin y repose aussi mollement que sous la poule, et comme nous

l'avons déjà dit, c'est un asile de courte durée, surtout en été. Le séjour en hiver s'y prolonge un peu plus; mais, aussitôt que les poussins sont assez forts pour courir seuls et pour manger, il faut les mettre en liberté sous la mère (fig. 36.)

« La mère ou éleveuse est composée de trois parties : la première est un plancher mobile sur lequel reposent les poussins; ce plancher doit être recouvert d'une légère couche de menue paille, ou de sable fin ; la deuxième partie est l'entourage en bois qui retient les poulets sur le plancher; la troisième est la mère proprement dite.

« Cette mère consiste en une boîte en bois, renfermant un récipient en zinc contenant de l'eau chaude, qu'on renouvelle selon le besoin. Le dessus et les côtés de la boîte sont garnis d'une épaisse couche de sciure de bois, afin d'empêcher la déperdition de la chaleur, et le logement ainsi disposé est tapissé d'un velours doux et soyeux. Les poulets en passant par les petites portes, viennent se refugier sous ce velours, qui, touchant aux parois de la chaudière remplie d'eau bouillante, est constamment chaud et leur transmet par suite une douce chaleur, tout en lissant leur duvet, aussi bien que le ferait l'aile maternelle. »

CHAPITRE IX.

DE L'ENGRAISSEMENT DES POULETS, CHAPONS ET POULARDES.

Afin de compléter notre étude, nous croyons devoir donner un chapitre spécial sur l'engraissement.

L'art d'engraisser la volaille est une véritable industrie,

dans les centres où le commerce des poulets est une spécialité ; il existe des campagnards qui ne font pas autre chose.

Les poulets prennent bien la graisse depuis six mois jusqu'à un an, mais l'engraissement méthodique produit surtout de merveilleux effets sur les chapons et les poulardes. Un mot à ce sujet.

Lorsque les poulets et poulettes ont acquis les trois quarts de leur grosseur, ont leur fait subir une opération connue sous le nom de chaponnage.

Le chaponnage consiste en une incision qu'on pratique près des parties génitales. On y introduit l'index et on ramène en dehors les testicules qui tiennent encore aux intestins ; avec l'ongle on les détache, en ayant bien soin de ne pas offenser le tube intestinal, et, aussitôt la section opérée, on renfonce avec précaution l'intestin dans le ventre, on recoud la plaie à l'aide d'une aiguillée de fil, et on graisse la suture avec un peu d'huile d'olive, puis on la saupoudre avec de la cendre de charbon de bois. On coupe ensuite la crête afin de marquer le chapon, car c'est le signe distinctif du chaponnage.

On chaponne les poulettes de la même manière, seulement ici ce sont les ovaires que l'on supprime, et alors la poulette prend le nom de poularde.

Le meilleur moment pour chaponner la volaille est la Saint-Jean, c'est-à-dire la fin de juin.

Les poulets une fois chaponnés, on doit surtout les préserver du froid; au bout de trois jours il n'y paraît plus; seulement ils perdent la voix et ne sont plus propres qu'à être graissés.

C'est en effet sur les chapons et les poulardes que l'engraissement produit des cas merveilleux d'obésité.

Il existe plusieurs méthodes d'engraissement, qu'on pratique selon les pays et selon le but qu'on se propose

d'atteindre. Nous allons successivement les examiner.

Engraissement naturel, c'est-à-dire sans intromission forcée des aliments.

Ici, trois conditions essentielles sont à observer : 1° Le repos absolu ; 2° la privation de lumière ; 3° une nourriture de choix.

L'engraissement naturel s'obtient au moyen de l'épinette.

L'épinette est une caisse en bois, montée sur quatre pieds, dont le bâti est en peuplier et dont le fond et les bas-côtés sont en lattis à claire-voie. Sur le devant, une trappe également à claire-voie se lève et s'abaisse à volonté, et est disposée de manière à permettre au poulet de pouvoir y passer sa tête, afin de prendre ses repas, qu'on dépose dans une auge mobile placée extérieurement. Chaque division de l'épinette reçoit un poulet, et ces divisions sont telles que l'animal à engraisser ne peut se retourner sur lui-même ; il est donc forcément obligé de rester dans la même position, c'est-à-dire de présenter constamment sa tête à l'avant du grillage : c'est la condition de repos absolu qui lui est imposée.

Quant à la privation de la lumière, rien de plus simple : l'épinette est portative, il est donc facile de la placer dans un lieu plus ou moins obscur.

Enfin, la nourriture doit se composer de farine de sarrasin, d'orge et d'avoine, ou de sarrasin et de maïs cuits, délayés dans du lait ou au moins dans de l'eau tiède. Mais le lait a l'immense avantage de rendre la chair plus blanche et plus délicate. Trois semaines d'un semblable régime suffisent pour mettre un poulet dans un parfait état de vente.

Engraissement artificiel. C'est-à-dire par intromission forcée des aliments.

Nous emprunterons cette partie de notre travail à un excellent mémoire que M. La Perre de Roo a publié dans le *Bulletin de la Société d'Acclimatation*.

Après avoir placé les volailles dans des épinettes obscures et étroites, en vue de paralyser le travail des muscles par



Fig. 37. — Engraissement par entonnage.

le repos absolu, on procède, dit M. La Perre de Roo, de la manière suivante :

« A *Strasbourg* et à *Toulouse,* le gavage se pratique par l'intromission forcée du maïs au moyen d'un entonnoir en fer-blanc, qu'on introduit, de tout le goulot, dans l'œsophage de la volaille, et à l'aide d'un petit bâton qui chasse les graines dans le jabot de la victime.

« A *la Flèche*, en *Bresse*, l'intromission se fait d'une façon tout aussi cruelle :

« La personne chargée de nourrir les volailles, en prend trois à la fois, les lie par les pattes au moyen d'une ficelle, les place sur ses genoux et leur fait avaler à tour de rôle des pâtons, malgré la résistance des pauvres bêtes.

« La pâtée est confectionnée de farine de sarrasin délayée avec du lait, ou de farines de maïs, d'orge ou d'avoine et de sarrasin mélangées ensemble et détrempées dans du lait.

« On en forme des boulettes ou des pâtons de la longueur et de la grosseur du petit doigt ; on en donne à chaque repas deux au début, puis trois, puis quatre, puis cinq, et jusqu'à douze, augmentant progressivement le dosage, tant que le jabot du poulet peut en contenir et qu'il y a parfaite digestion, ce dont on peut s'assurer en tâtant le jabot qui doit être vide à l'heure de chaque repas.

« Au début, les volailles digèrent difficilement ; mais elles ne tardent pas à devenir molles, paresseuses et à s'habituer à ce nouveau régime.

« Après dix-huit à vingt jours d'empâtement, les volailles sont parfaitement grasses.

« A *Houdan* et en *Normandie,* on pratique comme à Strasbourg et à Toulouse la torture de l'entonnage, avec cette simple variante que l'on n'introduit plus dans le corps de la victime une graine quelconque, mais une pâte liquide qu'on verse plein l'entonnoir, au moyen d'une cuiller (fig. 37).

« Cette pâte est confectionnée de la même façon que la pâtée dont on fait les pâtons, excepté qu'on y ajoute une plus forte quantité de lait, et l'on procède, dans l'adminis-

tration de la pâtée, de la même manière que dans l'alimentation avec des pâtons, c'est-à-dire qu'on augmente progressivement la dose, tant que le jabot peut contenir de pâte et que la digestion se fait régulièrement. On doit avoir soin de ne pas ajouter plus de lait que de farine, car on rendrait le sujet malade et l'on atteindrait le but contraire à celui qu'on se propose. On ne donne pas à boire aux volailles soumises à l'engraissement par entonnage.

« Il existe une autre méthode de gaver les volailles, très en usage à Paris chez les marchands. C'est d'ingurgiter la pâtée liquide à l'aide de *saucissoires* semblables à ceux dont se servent les charcutiers pour remplir les boyaux de mouton de viande finement hachée. — Le tuyau du saucissoire, qui fonctionne comme une seringue, est introduit dans le bec de la volaille, et l'on pousse dans le jabot la quantité de pâte voulue.

« Ce mode est peut-être le moins cruel et le plus expéditif de tous les systèmes de gavage à la main.

« *Gavage à la bouche*. — Aux *Halles de Paris* la méthode en usage est plus primitive encore et le gavage se fait à la bouche, c'est-à-dire qu'un individu quelconque, sain ou maladif, aspire dans un baquet la matière toute préparée et donne lui-même, pour ainsi dire, la becquée aux volailles qu'il veut engraisser.

« Ce système, peu appétissant, est celui qui semble être le mieux apprécié aux Halles, comme étant celui qui exige le moins de soins et de temps.

« *Engraissement mécanique*. — Tous ces moyens sont aujourd'hui avantageusement remplacés par un système nouveau, inventé par M. Odille Martin, système que tout le monde peut journellement voir fonctionner au Jardin d'acclimatation.

« L'établissement de M. Martin, au Jardin d'acclimatation, dit M. La Perre de Roo, se divise en deux compartiments

égaux. Un de ces compartiments est occupé par trois épinettes tournantes, pouvant contenir chacune, 210 ca-



Fig. 38. — Gaveuse pour 200 volailles.

nards ou poulets, suivant la saison, ou en tout 630 oiseaux.

Cette gaveuse est d'une construction fort simple : avec cet appareil tout se fait lestement, proprement et surtout économiquement. Un seul homme fait tout le travail qu'exige les trois gaveuses, et nourrit ainsi les 630 sujets contenus

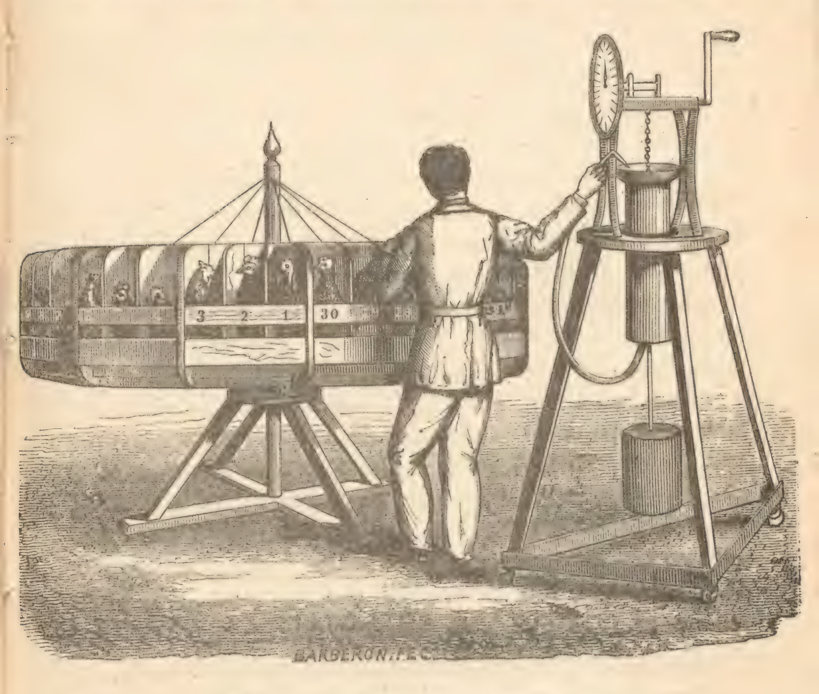


Fig. 39. — Gaveuse pour 30 volailles.

dans les trois épinettes tournantes.

« On fait manger les poulets trois fois par jour et les canards quatre fois. Une heure suffit pour administrer le repas à 400 ou 500 volailles.

« Le nourrisseur se place dans l'ascenseur où est la gaveuse. Il saisit de la main gauche la tête de la volaille placée devant lui, presse un peu le bec de manière à l'ouvrir, et, de

la main droite, il introduit lestement, dans le gosier, la lance qui est au bout du tuyau de caoutchouc, lequel communique avec le réservoir de la gaveuse où est placée la pâtée. D'une pression du pied, sur la pédale, l'opérateur envoie la ration voulue dans l'estomac de l'animal ; il est guidé par l'aiguille du cadran qui lui indique exactement, en centilitres, la ration, qui varie suivant l'âge, l'espèce et le degré d'engraissement. La plaque rouge placée devant chaque volaille indique le nombre de centilitres à donner (fig. 38).

« L'opérateur ne change pas de place tant que toutes les volailles d'un même étage, au nombre de 42, n'ont pas reçu leur ration. D'un petit mouvement, il fait tourner l'épinette et chaque oiseau arrive ainsi à son tour.

« Le premier étage terminé, le nourrisseur s'élève, au moyen de son ascenseur, au 2e étage, puis au 3e, ainsi de suite, jusqu'au haut de l'épinette.

« Lorsqu'il a fini, il descend, pousse successivement son ascenseur qui roule sur chemin de fer devant chaque épinette, où il recommence la même opération. Cette manière d'opérer s'accomplit avec une grande rapidité et sans souffrance pour les volailles, qui semblent s'en trouver fort bien, car aussitôt qu'elles ont la liberté de leurs mouvements, elles ramassent avec avidité les quelques gouttes de pâtée qui tombent par hasard sur leur tablette.

« Ce régime est très salubre. On voit revenir à la santé, en deux ou trois jours, les volailles qui arrivent fatiguées par le voyage.

« Les pertes sont presque nulles : 1 ou 2 0/0.

« On peut engraisser toutes les espèces de volailles : poulets, canards, dindes, oies, pigeons, pintades, etc.

« On engraisse principalement les canards et les oies pour la broche, et on peut également développer les foies, qui acquièrent sinon un gros volume, du moins une qualité exquise.

« La durée de l'engraissement est de 18 à 20 jours pour les poulets et de quatorze à quinze jours pour les canards.

« La pâtée est liquide; elle est faite avec de la farine d'orge et de maïs mélangée et délayée avec de l'eau et du lait.

« Les poulets ne boivent pas, mais les canards se désaltèrent en passant devant des réservoirs d'eau placés à leur portée.

« On n'engraisse que de jeunes volailles de trois à six mois.

« Les volailles sont attachées par les pattes, au moyen de petites entraves en peau, retenues par des chaînettes, de chaque côté de leur compartiment.

« Elles sont tenues avec une grande propreté.

« Leurs excréments glissent sur un petit couloir incliné et sont réunis au centre de l'épinette; tous les matins on les balaye vers un orifice central, puis on fait un lavage complet.

« A la fin de chaque engraissement, qui se fait par série de 100 à 200 pièces, on tue les volailles, lesquelles sont aussitôt plumées, lavées, vidées, enveloppées, bien serrées dans un linge mouillé pour les faire refroidir, et en même temps placées sur une étagère pour que le sang s'écoule bien.

« M. Odille Martin fabrique de petites gaveuses du même système pour 12, 30 et 60 volailles. On peut également les voir fonctionner au Jardin d'acclimatation. Nous donnons ci-dessus le modèle de 30 volailles, véritable appareil de ferme, lorsque le fermier ne veut pas faire de l'engraissement une industrie spéciale (fig. 39). »

CHAPITRE X.

PRODUITS DES POULES.

La chair. — Les volailles ne doivent être tuées qu'après un jeûne de 10, 15 ou 20 heures, afin de donner au jabot et aux intestins le temps de se vider.

On tue les volailles maigres ou demi-grasses, dit M. G. Gouget, en les égorgeant, c'est-à-dire en leur coupant les troncs veineux près de la tête, et en les tenant ensuite suspendues par les pattes, afin de faciliter l'écoulement du sang et donner ainsi plus de blancheur à la viande. Mais les volailles grasses, et par conséquent de prix, réclament plus de soins, et sont tuées à l'aide d'un couteau effilé et à lame aiguë, ou bien encore d'une paire de ciseaux que l'on enfonce par le palais jusque dans le cerveau, ou en coupant en dedans de la gorge les grosses veines du cou, sans entamer la peau : on fait ensuite saigner complètement, en suspendant l'animal par les pattes, après quoi on lave le bec, soit avec de l'eau, ou mieux avec de l'eau étendue de vinaigre. Par ce moyen, la volaille est plus propre et se conserve plus longtemps.

Aussitôt après la mort, il faut extraire les intestins par le cloaque, ce qui se fait en introduisant l'index de la main droite par cette ouverture jusqu'à la naissance du rectum, que l'on renverse en le ramenant au dehors ; alors on coupe cette partie circulairement autour du doigt, en ayant soin de retenir le bout de l'intestin ; puis, tirant sur l'intestin avec précaution, on le ramène entièrement en dehors et on le coupe à son origine près du gésier.

Dans quelques localités, on laisse le foie et le gésier dans

le corps, mais dans d'autres, et avec raison, on enlève ces deux organes, dont le premier, auquel est adhérent le fiel, absorbe et communique à la chair un goût amer et désagréable ; le second est une cause de ferment dont le résultat n'est pas moindre. Il faut également faire dégorger les aliments qui peuvent rester dans le jabot.

Ces opérations, qui ont pour but de prévenir le mauvais goût, que le séjour des intestins et les matières stercorales communiqueraient à la viande, en facilitant sa décomposition, doivent être faites en s'abstenant de pratiquer aucune incision au ventre, ni d'agrandir l'anus, dans le but de conserver l'aspect de l'animal.

Le vide laissé par l'enlèvement des intestins est comblé avec des boulettes de papier gris que l'on introduit par le cloaque ; ce remplissage maintient le volume et conserve la forme.

Cette première opération faite, et elle est promptemen exécutée par une main exercée, il faut plumer la bête étant encore chaude. Dans cette opération, il faut apporter le plus grand soin, afin d'éviter des déchirements à la peau, ce qui dépare la marchandise et lui fait perdre de sa valeur ; il suffit pour cela de quelques soins et de n'arracher que peu de plumes à la fois.

Aussitôt plumée, la pièce est mise à refroidir dans l'eau fraîche ; d'autres se contentent de la laver, de l'essuyer et de l'envelopper dans un linge. En Bresse, les fermières cousent leurs volailles de prix dans un linge fin, en leur donnant une forme ovale ; ensuite, elles imbibent le linge avec du lait, dans le but de donner plus de blancheur et de souplesse à la peau.

Quant à la forme à donner à la volaille morte, elle varie suivant les pays : les uns, comme en Bresse, lui donnent une forme allongée ; dans d'autres contrées, c'est une forme arrondie qui prévaut ; dans d'autres encore, on préfère les

formes aplaties, courtes, trapues, carrées du derrière. Toutes ces formes sont des usages qui n'influent en rien sur la qualité, mais qui, cependant, n'en demeurent pas moins, pour le consommateur, comme un certificat d'origine.

Enfin, on ne doit emballer les volailles destinées à l'exportation qu'après leur entier refroidissement, et n'employer que des bourriches remplies de paille, et non des caisses parfaitement closes, chaque pièce ayant été préalablement enveloppée de papier blanc ou gris.

Les œufs. — La récolte des œufs doit se faire à des heures fixes, en ayant grand soin de ne pas déranger les couveuses. L'heure de onze heures le matin et de trois heures le soir nous paraît préférable, et ceci d'autant mieux que, comme les poules peuvent se succéder dans un même nid, il advient souvent qu'un œuf pondu le matin subit jusqu'à trois heures du soir un commencement d'incubation, ce qui peut réagir sur sa conservation à venir.

C'est en le mirant, soit au soleil, soit à la lumière, qu'on détermine la fraîcheur d'un œuf ; dans ce dernier cas le fluide qui le compose est clair et transparent ; dans le cas contraire, il est trouble.

Lorsqu'on approche un œuf du feu, s'il devient humide, c'est encore un signe qu'il est nouvellement pondu.

Le vide qui existe au gros bout d'un œuf, et qu'on nomme *couronne*, indique, selon sa plus ou moins grande capacité, son degré de vieillesse ; c'est sur ce signe que les marchands se guident pour faire leurs acquisitions. Ce vide provient de l'évaporation des parties séreuses, évaporation qui est d'autant plus considérable, que l'œuf a été plus de temps exposé à l'air. Pour donner une idée de ce phénomène, il suffira de savoir qu'un œuf de huit mois perd les trois quarts de son poids.

La conservation des œufs destinés à la consommation est chose très importante.

Les procédés de conservation qui ont été mis jusqu'à ce jour en usage sont au nombre de cinq :

1° La conservation dans un mélange de sel et de son, dans des tas de blé et de seigle, dans de la sciure de bois, dans des cendres, sur des lits de son et de paille, dans du sel et du chlorure de chaux sec, etc. ;

2° En recouvrant les œufs d'un vernis imperméable à l'eau : cire, gomme arabique, et en les roulant ensuite dans du charbon de bois en poudre, enfin en les revêtant d'une couche de plâtre ;

3° En les jetant dans l'eau bouillante aussitôt après la ponte et en les retirant presque instantanément ;

4° En les tenant immergés dans de l'eau de chaux ; dans un liquide composé d'un kilogramme de crème de tartre, de 13 litres 1 décilitre de chaux vive et d'eau en quantité suffisante ; dans un liquide contenant du vinaigre et des jaunes d'œufs ; dans des solutions de chlorure de sodium et de calcium ; dans une dissolution d'hydrochlorate de chaux, à la dose de 32 grammes par 500 grammes d'eau.

Suivant MM. Darcet et Péligot père, le meilleur procédé serait de mettre les œufs dans un lait de chaux, contenant de la crème de tartre ; des œufs se seraient conservés par cette méthode pendant plusieurs années sans altération.

5° Enfin, en les enduisant d'une couche d'huile végétale, particulièrement d'huile de lin, procédé très efficace, auquel on doit donner la préférence, puisque, ainsi traité, l'œuf au bout de trois mois ne perd que 2,16 0/0 de son poids primitif et au bout de six mois que 3,02 0/0.

La consommation des œufs en France est évaluée à 9 milliards 300 millions d'œufs ; si on ajoute à ce total celui des œufs exportés et un centième en sus de ces deux nombres pour les œufs nécessaires à la reproduction, on trouvera que le pays produit 9 milliards, 739 millions d'œufs qui,

évalués à raison de 5 centimes, représentent une somme de 486,950,000 francs.

Ces chiffres sont plus éloquents que tout ce que nous pourrions dire, et doivent fortement engager les éleveurs à persévérer dans une voie qui ne peut leur donner qu'honneur et profit.

Le fumier. — Le fumier de volaille est connu en culture sous le nom de *colombine*...

La colombine est excellente dans les terres froides ; elle a l'énergie de la poudrette, mais elle est plus chaude et contient plus de sels ; elle s'emploie à l'état frais, soit dans les jardins, soit dans les champs, et produit d'excellents effets lorsqu'elle est semée sur les récoltes germées.

CHAPITRE XI.

DES MALADIES DES POULES.

Les poules sont sujettes à diverses affections ; nous allons rapidement les passer en revue.

Pépie. — Cette maladie est parfois épizootique et affecte particulièrement tous les oiseaux à langue pointue ; elle a pour cause le manque d'eau et la malpropreté ; elle a pour effet le durcissement de la langue, se couvrant alors d'une pellicule blanchâtre parcheminée, qui les empêche de manger et qui leur tient le bec constamment ouvert,

On guérit la pépie en soulevant, à l'aide d'une aiguille, la pellicule blanchâtre et en l'arrachant de dessus la langue ; on lave avec un peu d'eau vinaigrée, et on ne donne à boire

à l'oiseau qu'un quart d'heure, vingt minutes après l'opération.

Ulcères. — Le corps des poules, surtout de celles qui sont forcées de boire des eaux croupies provenant des fumiers, se couvrent parfois d'ulcères. Le plus souvent il vaut mieux sacrifier l'animal ; mais si l'on tient à l'individu, soit à cause de la race, soit pour tout autre objet, nous conseillons des lotions à l'aide de vin tiède.

Mue. — Cette affection est commune à toute l'espèce ; elle se porte spécialement sur les poulets et poulettes lorsqu'ils sont petits ; alors ils deviennent tristes, leurs plumes sont hérissées et ils les becquettent à tous moments ; le remède consiste en une bonne nourriture légèrement échauffante et à ne laisser sortir les malades qu'après que la rosée sera évaporée.

Maladie du croupion. — Voici une terrible maladie qui fait bien des victimes. C'est une tumeur qui apparaît près du croupion et qui a le plus ordinairement pour cause un grand échauffement. Les poules qui en sont affectées ont un plumage hérissé et l'air languissant. On les guérit en fendant la tumeur à l'aide d'un canif, en pressant bien la plaie de manière à en faire sortir l'humeur et en la lavant avec du vinaigre ou de l'eau-de-vie coupée avec de l'eau tiède.

Abcès à la tête. — Cette maladie consiste en une tumeur qui a son siège à la partie supérieure du bec, et qui en peu de temps gagne l'œil. On y remédie en ouvrant la tumeur et en faisant sortir le pus qui s'y trouve ; on déterge ensuite la plaie à l'aide de vin chaud.

Dévoiement. — Le dévoiement se guérit à l'aide d'une nourriture échauffante, telle que : sarrasin, chènevis, pain trempé dans du vin, ou une pâtée de farine de sarrasin à laquelle on mélange du persil et de l'ortie hachés menus et des jaunes d'œufs durs émiettés.

On a également conseillé contre la diarrhée, l'administra-

tion matin et soir, dans la pâtée ou dans quelques boulettes de pain, de deux prises de poudre de fer et de quinquina gris, dans la proportion suivante :

Fer..........	50	grammes.
Quinquina gris	120	—

Ophtalmie. — Cette affection a son siège dans les yeux et a pour cause : soit un grand échauffement, soit l'humidité de l'air. Dans le premier cas, on lave les yeux avec du vin blanc dans lequel on fait infuser de la grande chélidoine, connue également sous le nom d'*éclaire*. Dans le second cas, on se sert d'eau-de-vie coupée d'eau.

Phtisie. — Maladie incurable contre laquelle nous ne connaissons pas de remède.

Constipation. — Les poules affectées de cette maladie doivent être promptement soignées, car, en un jour ou deux, elles meurent infailliblement. Lorsqu'on s'en aperçoit, il faut s'empresser de rentrer la poule et de lui donner une pâtée composée de laitue hachée et de farine de seigle, mouillée avec du bouillon de tripes.

Goutte. — Cette maladie a pour cause l'humidité ou l'accumulation du fumier dans le poulailler. Le seul remède est de tenir les poules qui en sont affectées dans un endroit chaud et d'envelopper leurs pattes avec des linges chauffés.

Des mites, puces et parasites. — Le parasitisme n'est pas une maladie, et cependant il réagit d'une manière fâcheuse sur la santé de tous les oiseaux, et en particulier sur celle de la volaille. Nous avons indiqué précédemment, en parlant du poulailler, les principales dispositions à suivre pour éviter la multiplication des insectes.

DEUXIÈME PARTIE

CHAPITRE PREMIER.

LE CANARD.

Après la poule, vient le canard : c'est en effet l'oiseau de basse-cour dont l'élevage est des plus faciles. Il réclame peu de soins et n'exige que de l'eau.

On en élève de plusieurs espèces : le canard commun, celui de Normandie, celui de Caroline, celui à éventail, et enfin le canard musqué. Nous ne nous occuperons que du premier.

Le canard commun ou barboteur a un plumage qui varie beaucoup : il y en a de noirs et blancs, puis de tout blancs ; le plus grand nombre ont le cou et la partie supérieure de la tête d'un vert à reflets luisants, et au-dessous un collier blanc, le reste du cou d'un beau brun ; le dos, les flancs et le dessous du corps gris rayé de noir, les ailes grises avec une bande d'azur, accompagnée d'une deuxième bande de gros bleu bordée de blanc ; le croupion noir à reflets verts, la queue grise liserée de blanc, le bec d'un vert jaunâtre, l'iris brun, les pieds orangés.

La femelle a le plumage varié de brun et de gris, le bec rougeâtre, et la bande des ailes, au lieu d'être comme chez le mâle azur, tire sur le violet (fig. 40).

Les canards ne juchent pas, aussi leur faut-il un logement spécial, qu'on nomme canardier, et qui n'est autre qu'un endroit couvert et abrité, d'une grandeur proportionnée au

nombre qu'on veut élever et dans lequel il faut avoir soin de les enfermer tous les soirs.

La litière du toit à canard doit être renouvelée tous les deux ou trois jours.



Fig. 40. — Canards.

On doit donner à manger aux canards deux fois par jour et toujours à la même heure et à la même place.

Tout leur est bon : grains, légumes crus et cuits, criblu-

res, débris de substances animales, vers, chenilles. limaces, eaux grasses, etc...

Mais ce qu'il leur faut de toute nécessité, c'est de l'eau: étangs, mares, viviers, ruisseaux, et à défaut un petit bassin artificiel construit dans un des coins de la basse-cour.

Il faut un mâle pour huit à dix canes.

La cane a une fâcheuse habitude, c'est de vouloir toujours cacher ses œufs; aussi le plus souvent les dépose-t-elle là où elle se trouve: dans une haie, un buisson, une touffe de joncs. La ménagère doit donc surveiller ses canes avec une grande attention, de manière à enlever les œufs du nid au fur et à mesure de la ponte, jusqu'au moment de l'incubation.

La ponte commence vers la fin de février et dure jusqu'à la fin d'avril. Une cane peut pondre pendant ce laps de temps de 50 à 60 œufs.

Lorsque l'envie de couver se fait sentir, on fait rentrer la cane dans le canardier, et on lui confie 8 à 10 œufs.

Pendant le temps de l'incubation, qui dure 30 à 31 jours, il faut avoir le soin de donner journellement à manger à la couveuse et mettre toujours de l'eau à sa portée.

On peut également faire couver des œufs de cane par des poules, et celles-ci montrent beaucoup d'attachement pour cette famille dont elle n'est pas la mère.

En naissant, les canetons cherchent leur nourriture et à la rigueur pourraient se passer de leur mère. On est cependant dans la sage habitude de les enfermer 8 à 10 jours, sous une mue en osier, afin de leur laisser prendre de la force, et pendant ce temps on les nourrit de pain émietté imbibé de lait et d'eau et d'une pâtée faite de feuilles d'orties hachées, avec un tiers de farine de sarrasin, de maïs ou d'orge.

Une fois qu'ils ont acquis assez de force, on les livre à eux-mêmes. Au bout de six mois, ils ont atteint tout leur accroissement, et dès lors ils sont bons à manger.

Les canards s'engraissent en liberté, il suffit seulement de leur donner une nourriture abondante. Quelques ménagères font cependant des engraissements sous la mue. A Toulouse, on les empâte à l'entonnoir; dans ce cas l'animal ne tarde pas à être frappé de pléthore et éprouve une suffocation continuelle qui fait grossir le foie; c'est ainsi qu'on obtient les foies gras de canard, qui ont une réputation méritée parmi les gourmets.

CHAPITRE II.

L'OIE.

Il existe deux races d'oies : la grande et la petite.

L'oie vit en paix avec tous les oiseaux de la basse-cour, pourvu qu'on ne la tourmente pas. Ce volatile est naturellement propre, évite le fumier et la boue et recherche particulièrement l'eau claire et limpide. Une éducation d'oies est impossible si l'on n'a, à proximité de la basse-cour, un étang, un vivier ou un ruisseau (fig. 41).

Les oies sont noires, blanches ou grises. En général, on donne la préférence à la couleur blanche, lorsqu'il s'agit de faire choix d'un mâle, qui porte le nom de jars, et à la couleur grise lorsqu'il s'agit de faire choix de bonnes couveuses.

Nous conseillons de ne jamais donner plus de six femelles à un jars.

Le logement des oies doit être semblable à celui des canards. Une condition essentielle c'est la propreté, aussi est-il nécessaire de changer souvent leur litière. Les oisons

craignent le froid, la pluie et le brouillard, aussi ne faut-il les laisser sortir que lorsque le soleil est levé.

La nourriture des oies se compose, suivant les cultures locales, de maïs, d'orge, d'avoine et de criblures de céréales ; elles sont friandes de pommes de terre.

Comme verdure, outre le pâturage aux champs, dans les

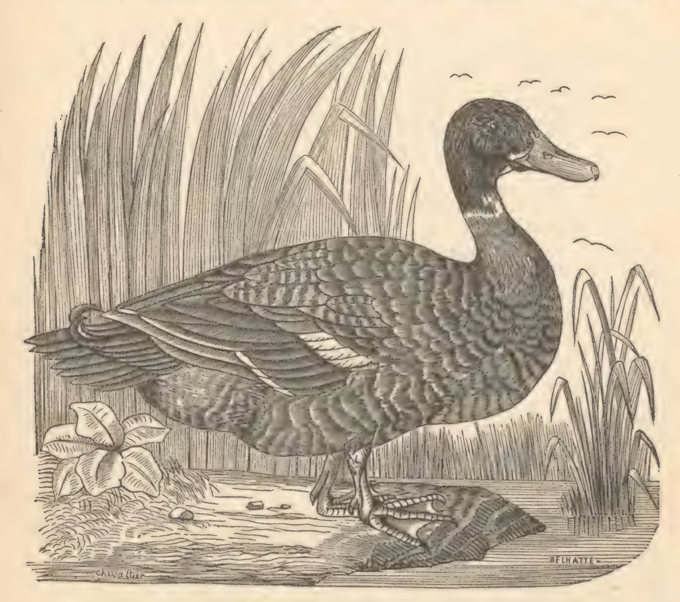


Fig. 42. — Oie.

chemins, dans les terrains vagues et même dans les bois, on doit leur distribuer du trèfle, de la vesce, de la chicorée, de a laitue, mais les oies ne mangent ni la luzerne, ni le sainfoin ; dans tous les cas, on ne saurait les envoyer dans les prairies, car elles arrachent l'herbe, et leur fiente abondante liquide et brûlante, souille l'herbe au point que les autres bestiaux refusent de paître là où l'oie a pâturé.

Aux jeunes oisons, il faut donner : matin et soir, jusqu'au

moment où ils peuvent aller chercher leur nourriture sans guide, une pâtée composée de son, de laitue ou chicorée et d'avoine concassée. Le tout sans préjudice d'eau claire et abondante.

L'oie fait généralement deux pontes par an, de chacune 12 à 15 œufs. Ces œufs sont enlevés des nids à mesure qu'ils sont pondus, en ayant soin d'inscrire sur chacun d'eux la date de leur ponte. Celle-ci commence en mars et continue jusqu'en juin. L'oie pond tous les deux jours.

Lorsque l'oie veut pondre pour la première fois, il faut l'enfermer, parce que lorsqu'elle connaît une fois son nid, elle y revient constamment. On s'aperçoit de leur disposition à vouloir pondre, quand on les voit porter de la paille à leur bec, comme si elles voulaient elle-mêmes construire leur nid.

Dès l'instant où l'oie reste longtemps au nid, c'est un signe certain qu'elle se dispose à couver.

On donne à chaque couveuse 12 à 15 œufs, et de préférence les œufs qu'elle a pondus. L'incubation dure de 30 à 31 jours. Pendant ce temps, il suffit de déposer leur nourriture à proximité du nid, et à lever les couveuses une fois par jour, afin de les obliger à manger, boire et fienter, car l'oie aime son nid et s'y attache à tel point qu'elle le quitte difficilement.

Tout est bon dans l'oie : la chair est excellente, sa graisse abondante, ses œufs, quoique moins délicats que ceux de la poule, sont particulièrement recherchés par les pâtissiers, ses plumes et son duvet sont relativement d'un grand prix et son fumier quoique très chaud est excellent.

Pour engraisser les oies, il faut les enfermer dans un endroit peu spacieux, afin qu'elles ne prennent aucun exercice, et leur donner en abondance une pâtée composée de farine d'orge, de blé de Turquie ou de sarrasin avec du lait et des pommes de terre cuites.

Avec un semblable régime, une oie maigre engraisse en quinze jours ou trois semaines. On engraisse aussi les oies en les gavant à l'entonnoir.

Les oies sont sujettes à la diarrhée ; dans ce cas, on leur administre du vin chaud, dans lequel on a fait bouillir des pelures de coing, des baies de genièvre et des glands de chêne. Elles sont également sujettes à l'apoplexie : alors elles tournent sur elles-mêmes, tombent et meurent, si toutefois on n'a pas l'attention, dès les premiers symptômes, de leur ouvrir avec un canif ou une aiguille une veine assez apparente placée sous la membrane qui sépare les ongles.

La jusquiame et la ciguë sont pour l'oie de violents poisons, il est donc nécessaire d'arracher les pieds de ces deux plantes qui croissent à proximité de la basse-cour.

CHAPITRE III.

LE DINDON.

Le dindon est noir gris ou blanc. Sa tête et son cou sont recouverts de caroncules ou appendices charnus qui passent rapidement du blanc au rouge et au bleu, selon que l'animal est plus ou moins animé (fig. 42).

Le dindon aime à jucher en plein air, mais il ne faut lui donner cette liberté que lorsqu'il a atteint l'âge de trois mois, *quand il a passé le rouge*, c'est-à-dire quand les caroncules dont il vient d'être parlé sont parfaitement développées. Avant cette époque, qui leur est souvent fatale, les dindonneaux doivent être logés dans un poulailler particulier, garni de juchoirs et bien aéré. Après trois mois, il

Fig. 42. — Dindon et paon.

suffit de planter en dehors de la basse-cour, mais à l'abri du nord, des piquets de deux mètres de hauteur, reliés transversalement par des perches, sur lesquelles les dindons passent les nuits sans inconvénients et même par les froids les plus rigoureux.

Ordinairement la dinde fait deux pontes : l'une en février, l'autre en août. Elle pond, de deux jours l'un, jusqu'à 15 à 20 œufs. Quand on voit les dindes disposées à pondre, ce qui se reconnaît à leur démarche et à un cri particulier, il faut les faire rentrer au poulailler, les tâter tous les matins, afin de savoir si elles ont l'œuf et retenir ces dernières.

L'œuf pondu on l'enlève, en inscrivant dessus l'époque de sa ponte, et on le garde jusqu'à ce que la dinde glousse, indice certain qu'elle demande à couver. Alors la ménagère prépare dans une grange ou autre lieu tranquille, un nid, en ayant soin de l'élever sur des brins de fagot afin de le soustraire à l'humidité du sol, puis elle y dépose de 16 à 20 œufs. Seulement les nids doivent être séparés les uns des autres, car les couveuses sont dans l'habitude de se voler mutuellement leurs œufs.

Pendant l'incubation, qui dure 30 à 32 jours, il faut avoir l'attention de lever de dessus le nid les couveuses une fois par jour, afin de les faire boire et manger ; sans cela, la dinde est une si ardente couveuse qu'elle se laisserait mourir sur son nid, plutôt que de le quitter ; ce qui nous est arrivé une année, par la négligence d'une de nos servantes.

Les dindonneaux, une fois sortis de la coque, sont, au fur et à mesure de leur naissance, placés dans une corbeille garnie de laine et transportés dans un endroit chaud, surtout si la saison est rigoureuse. Le 33e jour, s'il reste encore des œufs non éclos sous la dinde, on peut hardiment les jeter et confier alors à la mère la garde de ses petits. Pour ce faire, on la place sous une mue d'osier, dont les barreaux sont assez écartés pour permettre aux petits de

passer à travers. Si le temps est froid, il faut mettre la couvée dans une chambre chaude.

On donne comme nourriture aux dindonneaux de la mie de pain et du lait, de la mie de pain trempée dans du vin ou du cidre, du fromage blanc, des œufs durs et une pâte sèche de petit son mélangée de feuilles d'orties grièches hachées très menu. Au bout d'un mois, on peut mener les dindonneaux au pâturage, particulièrement aux heures de la journée où il n'y a pas de rosée et quand le temps est au beau, car la pluie est mortelle pour eux, ainsi qu'un soleil trop ardent. Seulement à cet âge et jusqu'à ce qu'ils aient passé le rouge, on leur donne tous les matins une nourriture subsidiaire, composée de tourteaux bien divisés et cuits, mélangés à de l'ortie, du persil et autres plantes possédant des qualités toniques.

On combat la maladie du rouge avec de la mie de pain trempée dans du vin et avec une pâtée dans laquelle on fait entrer du poivre, du fenouil, du persil et du chènevis écrasé.

Voici ce que nous lisons dans le *Journal de la Gironde*, au sujet de cette maladie.

« Depuis une dizaine d'années, on a découvert un préservatif contre les dangers de ce moment critique de la vie des dindonneaux. Cette découverte est due à S. M. la reine Victoria, qui ne dédaigne pas de présider elle-même au gouvernement de la magnifique basse-cour de Windsor.

« Toute reine qu'elle était, S. M. ne pouvait, au moment du ROUGE, empêcher une partie de ses dindonneaux de succomber à la crise ; elle avait cependant essayé de bien des remèdes, lorsqu'elle s'aperçut que les dindonneaux malades recherchaient dans les épluchures de légumes les débris d'oignons; ce fut pour elle un trait de lumière. Elle ordonna qu'on mêlât à leurs aliments des oignons avec leurs feuilles bien hachées ; dès lors, la mortalité s'arrêta. Le mélange

salutaire fut régulièrement distribué aux jeunes dindons; eut constamment les plus heureux résultats. Les journaux donnèrent la plus grande publicité à ce fait, et aujourd'hu le remède passe pour être d'une efficacité incontestable. »

Un agronome distingué, M. Jourdain, a publié à ce sujet le résultat de ses expériences, et la manière dont il les a faites. Nous ne pouvons mieux faire que de le citer :

« En ce qui me concerne, dit-il, j'ai fait l'épreuve de cette recette à ma plus grande satisfaction ; tous les dindonneaux élevés à ma ferme ont été soumis à cette alimentation composée de pain trempé, d'œufs durs et d'oignons par parties égales, hachés ensemble ; à la fin du premier mois, les œufs peuvent être supprimés; tous les élèves, *moins un*, ont passé cette période si funeste du rouge sans être incommodés.

« Les dindonneaux sont extrêmement friands de cette nourriture. Ils l'attendent avec impatience et la reçoivent avec une joie turbulente; les parties blanches de l'oignon sont les premières mangées, la hampe vient ensuite, et sur la fin du repas il ne reste que le pain, qu'ils finissent aussi par manger. »

Ces observations sont concluantes · nous conseillons donc d'ajouter l'oignon aux aliments, après les premiers quinze jours.

On engraisse les dindons comme les poulets, mais on peut également les engraisser en liberté ; il suffit de leur donner une nourriture supplémentaire de pommes de terre cuites, mélangées avec un peu de farine d'orge, de sarrasin ou de fève ; puis, après un mois de ce régime, on leur fait avaler tous les soirs six boulettes composées de farine d'orge : huit jours après, le dindon est gras et délicat.

CHAPITRE IV.

LE PIGEON.

On distingue un très grand nombre d'espèces de pigeons domestiques. Celles qu'on élève le plus communément, sont les suivantes : 1° le *pigeon domestique* ou *pigeon commun*, très varié de couleur, mais ayant toujours la partie inférieure du dos blanche, les pieds rouges, les ongles blanchâtres ; — 2° le *pigeon romain*, varié de couleur, ayant le cou brillant de nuances éclatantes et comme mêlées d'or, les pieds rouges, les ongles noirs, la membrane au-dessous du bec couverte d'une matière farineuse qui la fait paraître blanchâtre; — 3° le *pigeon pattu*, dont les pieds sont couverts de plumes jusqu'au bout des doigts ; — 4° le *pigeon nonain*, à bec très court, orné sur le cou d'une espèce de capuchon ; 5° le *pigeon turc*, remarquable par sa couleur obscure ou noirâtre, par le tour de ses yeux, qui sont rouges; — 6° le *pigeon messager*, très semblable au pigeon turc, les yeux entourés d'une peau nue remplie de tubercules farineux et blanchâtres ; — 7° le *pigeon gros gosier*, qui, semblable au pigeon romain, a de plus la faculté d'enfler tellement son jabot qu'il le fait paraître plus gros que tout le reste du corps; — 8° le *pigeon cavalier*, variété du pigeon messager et du pigeon gros gosier ; — 9° le *pigeon batteur* ou *pigeon culbutant*, qui tourne en rond quand il vole, battant ses ailes avec violence; — 10° le *pigeon paon*, dont la queue se relève comme celle du paon ou du dindon ; — 11° le *pigeon biset* proprement dit, qui, dans l'état sauvage, a la tête, la poitrine, la partie supérieure du dos, la couverture

des ailes, le ventre, les côtés, les couvertures du dessus et du dessous de la queue d'un gris cendré tirant sur le bleu, et les grandes plumes des ailes d'un cendré tirant sur le noir, formant sur les ailes comme deux bandes transversales noires, etc. (fig. 43).

Toutes ces variétés peuvent se partager en deux



Fig. 43. — Pigeon biset de colombier.

classes, quant à leurs rapports avec l'homme et l'agriculture : les *pigeons bisets* ou *fuyards*, qui habitent le colombier, il est vrai, mais qui vont au loin se nourrir dans la campagne, et les *pigeons de volière*, qui ne s'éloignent guère de leur colombier et se nourrissent du grain qu'on leur donne.

L'installation d'une volière est des plus simples : il suffit de disposer d'une chambre bien aérée et de préférence à l'exposition du midi. On peut, si les conditions locales ne permettent pas de pratiquer dans la muraille des trous et

pigeons, garnir les murs de plusieurs rangs de dressoirs disposés comme le seraient les planches d'un fruitier et espacés entre eux de 40 à 50 centimètres. Les nids sont placés sur ces dressoirs de la manière la plus favorable pour l'isolement de chaque ménage de pigeons et la plus facile pour les nettoyages fréquents, condition en dehors de laquelle il ne faut pas songer à élever des pigeons avec bénéfice. Les nids peuvent être en osier tressé, semblables à ceux qu'on donne aux poules couveuses, mais de dimensions plus petites ; on les remplace avec avantage par des nids de même forme, en terre cuite brune vernissée, faciles à entretenir constamment dans un état de parfaite propreté. Le mobilier de la volière comprend en outre des abreuvoirs à siphon, les meilleurs de tous, en ce sens que les pigeons, en venant y boire, ne peuvent en salir l'eau, et des terrines plates remplies d'eau fréquemment renouvelée, pour que les pigeons puissent s'y baigner. Le pigeon sait que les bains lui sont salutaires et il en prend souvent ; mais il aime mieux s'en passer que de se baigner dans de l'eau qui ne serait pas parfaitement propre. On dépose dans un coin du colombier un tas de petites buchettes consistant en broussailles minces, brisées, et un autre tas de paille hachée, ce sont les deux matières premières de la nidification des pigeons.

Les mois de janvier et de février sont les plus convenables pour commencer le peuplement du colombier. A quelque race qu'on accorde la préférence, il est bon de prendre pour point de départ de jeunes pigeons de l'année précédente, nés dans le même nid. Chaque couvée de deux œufs donne habituellement un mâle et une femelle ; ces oiseaux élevés ensemble sont mieux disposés que d'autres à faire bon ménage.

Le mâle et la femelle couvent alternativement pendant un nombre d'heures déterminé. Sa faction faite, le mâle va

boire, manger, se baigner et faire un tour de promenade. S'il oublie la consigne, la femelle va le chercher et le ramène à grands coups de bec; le mâle ne riposte pas : il sait qu'il est dans son tort.

L'alimentation des pigeonneaux par leurs parents est fort curieuse. Il n'est pas vrai que le jeune pigeon soit plus dépourvu d'instinct que le jeune poulet, qui trotte et cherche sa nourriture en sortant de l'œuf. Mais le poulet naît muni de tous ses sens; le pigeonneau naît aveugle. Ses parents commencent par l'allaiter; ils lui dégorgent dans le bec des aliments à demi digérés, sous forme d'une pâte liquide. Au bout de dix à douze jours, ils lui apportent du grain, seulement ramolli, puis du grain tout à fait sec; ils l'amènent ainsi au point où il peut prendre lui-même sa nourriture; après quoi ils cessent de s'en occuper.

La ponte se fait en deux jours, l'incubation dure de 15 à 17 jours, selon la température.

Souvent l'incubation d'une seconde couvée est commencée, avant que les petits de la première mangent seuls; les parents achèvent l'élevage tout en continuant l'incubation.

Les graines rondes, telles que les pois, les vesces et le maïs nain, conviennent mieux aux pigeons que l'orge, l'avoine et les autres graines pointues. On peut y joindre du chènevis de temps en temps, et des pommes de terre cuites écrasées avec des criblures de froment et de seigle.

Les céréales dures à extrémités pointues, comme l'orge et l'avoine, nuisent plus ou moins aux pigeons dont elles piquent le jabot.

Les pigeons peuvent vivre de huit à dix ans, mais à quatre ans leur fécondité est épuisée; il ne faut pas conserver au delà de cet âge les couples producteurs.

Dans un *pigeonnier bien peuplé*, on peut prendre par semaine, de la fin du printemps au commencement de l'automne, plus de 100 pigeonneaux prêts pour l'engraissement;

s'ils sont engraissés, leur valeur vénale est doublée, et ils n'ont pas consommé en six jours pour plus de 15 ou 18 centimes de grain par tête. L'engraissement des pigeonneaux, lorsqu'on opère en grand, est, toute proportion gardée, aussi profitable que celui de toute autre volaille.

Les pigeons sont sujets à plusieurs *maladies*, pour la plupart incurables, mais qu'on prévient presque toujours par une bonne alimentation, de la propreté et une habitation saine et bien exposée. Les principales sont : l'*avalure*, la *diarrhée*, les *chancres*, la *goutte*. Ils sont sujets à l'*apoplexie*, à l'*asthme*, au *torticolis*, aux *vers*, à la *gale*, etc. Souvent aussi les pigeons sont attaqués par une espèce d'insecte appelé *punaise de pigeon*, qui tourmente surtout les pigeonneaux nouvellement éclos, s'introduit dans leurs oreilles et altère leur santé. On y remédie en semant dans le nid de la poudre de tabac et en en répandant en outre sur les pigeonneaux.

Le pigeon, parmi les oiseaux de basse-cour, est soumis à une législation spéciale, que nous croyons devoir rappeler ici.

Législation. — Les pigeons sont réputés immeubles par destination, quand ils occupent un colombier. (C. civ., art. 524.) — Tant qu'ils restent dans le lieu qui leur est affecté, ils appartiennent au propriétaire de ce lieu ; mais s'ils le quittent pour aller s'établir dans un autre colombier sans y avoir été attirés, ils deviennent, par droit d'accession, la propriété du nouveau possesseur (art. 564).

Le *droit d'entretenir des pigeons bisets* ne peut appartenir qu'aux possesseurs d'une propriété rurale. Ce droit est exercé dans chaque département suivant les conditions et les formes que les préfets déterminent par des règlements particuliers, après avoir consulté le conseil général et les chambres d'agriculture. Le conseil municipal détermine chaque année, dans l'intérêt des récoltes, les époques où

les pigeons doivent être renfermés; les maires rendent publique cette délibération, et, à partir de l'époque fixée pour la fermeture des colombiers, chacun a le droit de tuer sur son terrain les pigeons qui s'y abattent. Le propriétaire qui enfreint le règlement municipal sur la fermeture des colombiers est passible d'une amende de 1 à 5 francs. Cette prescription de la loi est, du reste, bien rarement observée.

Dans le temps où les pigeons sont en liberté, c'est-à-dire où les colombiers peuvent être ouverts, il n'est permis à qui que ce soit de tuer des pigeons et de se les approprier, sans se rendre coupable d'une soustraction frauduleuse; seulement, celui qui souffre un préjudice des dégâts que les pigeons causent à ses récoltes, peut exercer une action en dommages-intérêts contre le propriétaire du colombier.

CHAPITRE V.

LA PINTADE.

La pintade est un fort bel oiseau : son plumage est moucheté de blanc, de noir et de gris ; son cou est garni de caroncules comme celles du dindon. Elle est de la grosseur d'une poule, ses ailes sont courtes, et le tout est disposé de manière à faire croire que l'oiseau est bossu (fig. 44).

La chair de la pintade est très bonne lorsqu'elle est jeune, elle devient dure en vieillissant.

Les pintades exigent peu de soin lorsqu'elles sont arrivées à l'âge adulte. Elles ont seulement besoin d'un logement particulier semblable à celui des poules, et cependant

elles préfèrent jucher dehors et se plaisent infiniment mieux sous des hangars ouverts.

Elles refusent le plus souvent de pondre au poulailler, elles recherchent de préférence les haies et les broussailles; de là l'obligation de les surveiller attentivement.

La ponte commence en avril et dure jusqu'au mois d'août. La pintade pond tous les deux ou trois jours ; ses œufs sont très bons à manger.

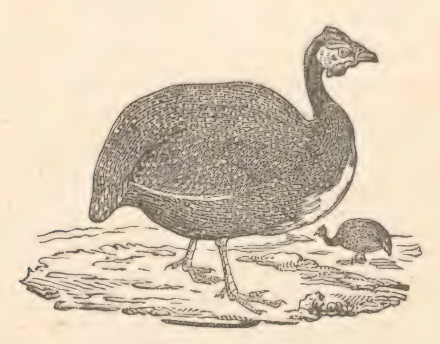


Fig. 44. — Pintade.

En raison de l'esprit vagabond des pintades, il est préférable de faire couver leurs œufs par des poules. L'incubation dure 27 à 30 jours. On les élève et on les nourrit absolument comme les dindons, elles sont également sujettes aux mêmes maladies.

TROISIÈME PARTIE

LES OISEAUX DE LUXE

Nous avons dit que nous écrivions ce traité, non seulement pour le fermier, pour celui qui veut tirer profit de l'éducation des poules, canards, oies, dindes et même des lapins, mais aussi pour le propriétaire amateur qui possède une basse-cour, en vue de son agrément, et qui ne craint pas d'y introduire des oiseaux de luxe, dont l'élevage est, quoiqu'il en soit, toujours onéreux.

Par oiseaux de luxe nous entendons : le faisan, la perdrix, le paon, le cygne et l'agami.

CHAPITRE PREMIER.

LE FAISAN.

On en connaît plusieurs espèces : le faisan commun, le faisan argenté et le faisan doré (fig. 45, voy. page 4).

La poule du faisan ordinaire est grasse comme la poule commune, elle est grise. Le mâle est revêtu d'un beau plumage et porte une longue queue.

Le faisan argenté est un peu plus gros que le faisan commun, et est aussi facile à élever.

Le faisan doré est plus petit, plus farouche et très délicat

La chair du faisan est excellente et très recherchée par tous les gourmets.

Nous connaissons plusieurs propriétaires qui élèvent dans leur basse-cour le faisan avec succès. Le difficile, c'est d'arriver à leur faire passer sans encombre la période de l'enfance et la maladie dite de la mue, qui se déclare toujours vers le troisième mois de leur naissance.

On fait ordinairement couver les œufs de faisan par une petite poule anglaise, ou bien au moyen de la couveuse artificielle.

Une poule faisane pond de 20 à 25 œufs, mais ne saurait couver lorsqu'elle est à l'état de domesticité.

La poule couveuse, aussitôt que les faisandeaux sont éclos, doit être placée dans une caisse de 1 m, 50 de long, sur 80 centimètres de large, à l'extrémité de laquelle on dispose une petite case munie de barreaux assez rapprochés pour que la poule ne puisse sortir et que les faisandeaux aient la liberté de circuler du compartiment de leur mère au compartiment destiné à leurs ébats.

Aussitôt éclos, il faut donner aux faisandeaux, comme nourriture, des œufs durs hachés très menus, des œufs de fourmis et des fourmis. Il faut toujours qu'ils aient de l'eau claire à leur disposition, mais le réservoir à eau doit être disposé de manière à ce que les petits ne se mouillent pas. Les fourmis ne sont pas données vivantes : mises dans un sac, et déposées dans le four, aussitôt après en avoir retiré le pain, elles meurent, et c'est dans cet état qu'on les donne aux faisandeaux. A l'âge d'un mois, on ajoute à cette nourriture du blé concassé, du millet, du sarrasin, du chènevis. Au moment de la mue, on supprime la nourriture végétale pour reprendre la nourriture animale : fourmis et viande cuite, séchée au four et hachée. Après la mue, les faisans sont nourris comme les autres volailles, en ayant soin cependant d'alterner la nourriture végétale avec la nourriture animale.

CHAPITRE II.

LA PERDRIX.

(Voyez figure 46, page 2.)

Nous avons élevé nous-même des perdrix. Il n'y a pas d'année, où, au moment de la coupe des foins, les faucheurs ne découvrent pas quelques nids ; il nous souvient même, d'une pauvre mère qui eut la tête tranchée par la lame de la faux, l'amour maternel l'ayant retenue sur sa progéniture et lui ayant fait braver l'approche des faucheurs.

La poule anglaise, ou une bonne couveuse de petite espèce, accepte volontiers les œufs de perdrix ; ces œufs éclosent également bien dans les couvoirs artificiels. La poule domestique adopte aussi facilement les perdreaux que s'ils étaient ses propres poussins.

On assure que les perdreaux gris sont plus faciles à élever que les perdreaux rouges : nous avons en effet remarqué que ces derniers étaient plus sauvages.

Pendant tout l'hiver de l'année de l'éclosion, les perdreaux sont dociles et rentrent régulièrement à la basse-cour, à la suite de la poule conductrice, mais le moment de l'accouplement arrivé, c'est-à-dire vers février et mars, il faut ou les manger ou les emprisonner, sinon ils s'échappent et ne reviennent plus.

CHAPITRE III.

LE PAON.

(Voy. fig. 42, page 100.)

Le paon est plutôt un oiseau d'ornement qu'un oiseau de basse-cour. On assure cependant que les paonneaux sont bons à manger et que leur chair est délicate. Nous ne sommes pas de cet avis, soit qu'ils aient été mal préparés, ou que nous nous soyons trouvé dans de mauvaises conditions de dégustation, leur chair nous a toujours paru coriace et sans saveur.

Comme la pintade, la paonne ne pond pas au poulailler, elle cache ses œufs, aussi faut-il la surveiller. Sa ponte est de 6 à 8 œufs, elle couve elle-même, et elle est bonne couveuse si on la laisse libre, mais si on veut lui imposer une place elle abandonne ses œufs. Les soins qu'on donne aux dindonneaux, peuvent être appliqués aux paonneaux. L'instant critique pour eux est le moment où ils sont prêts à avoir l'aigrette, alors ils meurent aussi rapidement que les dindonneaux meurent du rouge.

Jusqu'à ce moment, il faut séquestrer le mâle, car il maltraite et même tue ses petits.

La femelle atteint son parfait développement à deux ans et le mâle à trois ans.

L'humeur sauvage de ces oiseaux, leur fait chercher leur nourriture en dehors de l'habitation, cependant ils reviennent toujours à la basse-cour. Ils sont particulièrement méchants et querelleurs pour les enfants, les chiens et les dindonneaux.

CHAPITRE IV.

LE CYGNE.

(Voy. fig. 47.)

On ne peut élever de cygnes, que lorsqu'on dispose d'une pièce d'eau. Dans un ruisseau, une rivière, ils en suivent le cours et s'enfuient au loin. Leur habitation doit être construite au milieu de l'eau, c'est là qu'ils se livrent à leurs ébats et qu'ils prennent soin de leur progéniture.

La ponte commence en février, la femelle pond de quatre à huit œufs, ceux-ci sont bons à manger. Pendant l'incubation qui dure trente jours, il faut avoir le soin de tenir la cabane dans un bon état de propreté et d'y déposer la nourriture nécessaire à l'alimentation du père et de la mère. On les nourrit de grains, de salade et d'herbages tendres.

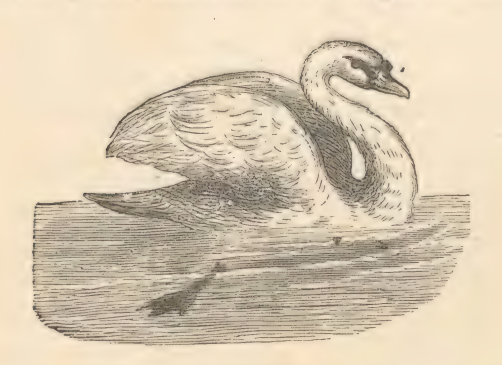


Fig. 47. — Cygne.

Lorsque les petits sont éclos, on les nourrit d'orge moulue et de croûtes de pain trempées dans de l'eau et du lait; on ajoute à cette nourriture de la salade hachée menue.

Comme ils courent à l'eau aussitôt leur naissance, les jeunes cygnes sont bientôt sevrés.

Ce n'est qu'à l'âge de deux ans, après plusieurs mues, qu'ils se revêtent de leur belle robe blanche qui les rend si remarquables d'aspect. C'est aussi à cet âge qu'ils sentent les premiers besoins de l'accouplement. C'est à ce moment, assure-t-on, qu'ils sont bons à manger.

On nourrit le cygne avec du grain, particulièrement avec de l'avoine, du pain, des herbes hachées et des déchets de viande; ils paissent l'herbe comme l'oie et le canard et mangent même les petits poissons, les grenouilles et les insectes aquatiques. Pendant l'hiver, il faut leur donner une nourriture abondante dans leur cabane, surtout pendant que les eaux sont froides ou couvertes de glace, car, alors ils ne trouvent plus au dehors l'alimentation nécessaire à leur besoin.

La plume et le duvet du cygne sont très recherchés. On plume les cygnes au commencement de mai et au commencement de septembre.

Il faut tordre ou casser le fouet de l'aile des jeunes cygnes : sans cette précaution, ils suivent les bandes sauvages d'oiseaux qui traversent le ciel à de certaines époques de l'année et ils ne reviennent plus.

CHAPITRE V.

L'AGAMI.

(Voy. fig. 48.)

Nous parlons ici de l'agami, car cet oiseau singulier pourrait rendre de grands services, s'il était plus commun et plus répandu dans nos basses-cours, sinon du centre et du nord

de la France, au moins de nos départements méridionaux.

L'agami appartient à l'ordre des échassiers, on le connaît vulgairement sous le nom d'oiseau trompette. Il est grand comme un chapon, à plumage noirâtre, avec des reflets d'un violet brillant sur la poitrine, et le manteau cendré, nué de fauve vers le haut. Il vole mal, mais court très vite. Sa chair est, dit-on, très bonne à manger.



Fig. 43. — Agami.

Laissons ici la parole à notre collaborateur et ami, feu Boitard :

« A l'état sauvage, l'agami vit dans les bois et se nourrit de graines et de fruits, il niche au pied des arbres. Élevé en domesticité, il reconnaît la main qui le nourrit, s'attache à son maître, le suit partout, obéit à sa voix et le caresse absolument comme un chien. Ainsi que ce dernier, il aime et cherche à plaire, et pour y parvenir, il tâche de se rendre utile. La nuit il se tient aux écoutes à la porte de la maison et surveille ce qui se passe au dehors. Si des malfaiteurs essaient de s'introduire à l'aide des ténèbres, sentinelle vigilante, il sonne aussitôt l'alarme et fait entendre sa voix

bruyante, comme les aboyements d'un chien. Pendant le jour, il veille à la basse-cour et y maintient le bon ordre. Il chasse les poules et les pigeons du jardin et enfin rend tous les petits services dont il est capable, sans attendre qu'on les lui demande.

« Quelquefois son maître lui confie un troupeau d'oies pour les conduire aux champs. Il faut voir alors, combien il se donne de peine pour maintenir la police du troupeau, pour le conduire, le diriger, pour presser sa marche, faire avancer les retardataires, forcer à rejoindre ceux qui s'écartent du chemin pour se jeter dans les champs voisins. Il y a plus : si un berger n'a pas de chien pour conduire ses moutons, on prétend que deux agamis peuvent très bien le remplacer, et que, dans ce cas, ils développent une intelligence et un zèle admirables. Rien n'est curieux comme de voir de stupides moutons s'élancer avec frayeur, courir, se presser les uns contre les autres, et cela pour obéir en esclaves abrutis à un oiseau six fois moins fort que le plus petit d'entre eux ! C'est là un exemple frappant de l'immense supériorité que l'intelligence a sur la force physique, et du lâche abrutissement qu'amène une longue servitude. »

QUATRIÈME PARTIE

LE LAPIN

INTRODUCTION.

Il existe trois races principales : le lapin gris, le lapin riche ou argenté et le lapin angora. Ces trois races se subdivisent en un grand nombre de variétés.



Fig. 49. — Lapin domestique.

Nous ne nous occuperons ici que du lapin domestique, race également désignée sous le nom de lapin gris, et qui

n'est autre que le lapin de garenne, dont l'état de domesticité a développé la taille (fig. 49).

L'art d'élever les lapins s'adresse à tout le monde : on peut, soit à la ville, soit à la campagne, dans les pays chauds comme dans les pays froids, se livrer à cette éducation. Le lapin, comme l'a dit très judicieusement M. Gondy, est le bétail du pauvre, en ce sens que ses produits sont considérables et qu'on peut s'occuper de cet élevage sans aucune mise de fonds. Il suffit d'acheter une femelle pleine et d'avoir un coin pour la loger. Quant à la nourriture, elle est facile à trouver partout, et dans beaucoup de cas elle ne coûte rien ou presque rien.

CHAPITRE PREMIER.

DU CLAPIER OU GARENNE DOMESTIQUE.

Le clapier est l'habitation, plus ou moins confortable, dans laquelle on élève les lapins. Ses dispositions dépendent de l'importance de l'éducation à laquelle on veut se livrer. Dans tous les cas, le clapier doit être, autant qu'il est possible, à l'exposition du levant et du midi et établi dans un endroit sec et aéré.

Ces premières dispositions prises, l'agencement d'un clapier devient pour nous secondaire, pourvu toutefois qu'on observe, avec une scrupuleuse attention, une grande propreté, parce que sans propreté il n'y a pas d'éducation possible. Pour remplir sûrement les strictes conditions de ce principe, il suffit de renouveler de trois jours en trois

jours la litière et de donner au sol une inclinaison telle, que les urines des animaux ne puissent y séjourner, parce que celles-ci sont infectes, abondantes, et que de leurs émanations naissent la plupart des maladies qui attaquent et déciment les éducations. Il est donc nécessaire d'établir, outre la pente, une rigole collectrice dans laquelle viendront se réunir les urines, et disposée de manière à les conduire au dehors.

Admettons, pour plus de simplicité, une petite éducation : nous choisirons, au rez-de-chaussée, une chambre carrelée avec sol en pente et rigole ; nous garnirons l'un des côtés d'autant de cabanes que nous voudrons avoir de mères. Ces cabanes en planches devront avoir 30 centimètres carrés et être disposées de manière à recevoir le moins de jour possible, parce que les femelles aiment à faire leurs petits dans l'obscurité. Il suffira d'observer que le sol de chaque loge soit incliné vers le devant, afin que l'urine n'y séjourne pas et puisse gagner sans difficulté la rigole collectrice, qui traverse la chambre dans toute sa longueur ; de plus, que l'aération soit facile, et enfin que les dispositions soient telles que l'enlevage des fumiers, ainsi que leur remplacement, se fassent rapidement et sans difficulté. Dans chacune de ces loges, on établira un petit râtelier afin d'y déposer le foin et les herbages, pour que ceux-ci ne se mêlent pas à la litière, puis on mettra dans un des coins une auge destinée à recevoir le son, le grain et les croûtes de pain, et une seconde auge pour l'eau. Quoi qu'on dise, le lapin boit peu, il est vrai, mais il boit et il lui faut de l'eau.

Du côté opposé, on établira plusieurs autres cabanes ayan 80 centimètres de profondeur sur un mètre de longueur ; celles-ci seront destinées à servir de logement aux lapereaux lorsqu'on les séparera d'avec leur mère. Les cabanes devront également être garnies d'une auge à graines et d'une auge à eau.

Enfin une ou deux loges, selon l'importance de l'éducation, devront être spécialement réservées aux mâles ou bouquins et être semblablement disposées.

Quand l'emplacement le permettra, on pourra adjoindre au clapier un petit terrain clos de murs, afin que les lapins puissent s'y ébattre à l'air.

La description que nous venons de donner d'une garenne domestique ne doit pas être considérée comme une règle, mais seulement comme un exemple, ou plutôt un principe applicable et susceptible d'être modifié selon les circonstances. Elle résume seulement les dispositions essentielles suivantes :

1° Exposition du levant et du midi ;

2° Aération bien ordonnée ;

3° Inclinaison du sol ;

4° Réunion des urines par un drainage intelligent et leur expulsion ;

5° Facilité du renouvellement de la litière ;

6° Matériel et dispositifs intérieurs des loges.

CHAPITRE II.

DU LAPIN, DE LA LAPINE ET DU LAPEREAU.

Un seul bouquin ou lapin mâle suffit pour dix femelles ; sa loge doit, autant que possible, être plus spacieuse que celle de la femelle, et sa nourriture semblable. Il ne faut pas qu'il ait moins de huit mois pour qu'il puisse procréer des lapereaux vivaces et vigoureux. A l'âge de trois ans, il doit être remplacé.

Un bon reproducteur doit être d'humeur farouche, avoir l'œil vif et la couleur du lièvre ; il doit toujours être en alerte au moindre bruit, c'est-à-dire ne pas être endormi, frapper continuellement le sol du pied ; de plus, il est essentiel de le tenir toujours enfermé.

Voici maintenant les caractères qui constituent une bonne femelle : poil gris, mamelles apparentes même dans l'état normal et saillantes lorsqu'elle est pleine, grand développement de l'occiput ou derrière de la tête, museau et oreilles longues, cuisses écartées, poitrine large.

On ne doit pas livrer au mâle une lapine de laquelle on veut tirer profit, avant l'âge de sept mois, et après quatre ans de service, comme reproductrice, il faut la supprimer, c'est-à-dire la vendre ou la manger.

La lapine porte 30 à 31 jours; dès le vingt-septième jour, il faut avoir le soin de bien nettoyer sa loge et de lui donner de la paille sèche et flexible. Aussitôt, elle dispose elle-même le lit dans lequel elle doit déposer ses petits ; alors elle s'arrache, en dessous du ventre, le poil qui garnit le voisinage des mamelles, afin de pouvoir envelopper sa progéniture et la tenir chaudement.

Aussitôt la mise bas, il est essentiel de visiter le nid, afin de s'assurer que les cinq ou six lapereaux sont bien portants et dans de bonnes conditions d'élevage. Souvent, en effet, il s'en trouve un ou deux de morts, et la putréfaction qui en résulte fait périr les autres.

Une femelle peut faire six à sept portées par an. Il suffit de la mettre avec le mâle trois semaines après qu'elle a mis bas. Quelques éleveurs n'attendent souvent pas dix jours ; — nous n'admettons pas cette précipitation, — et comme elle porte trente jours, le vingt-deuxième jour on lui enlève ses petits, qui ont alors quarante-trois jours et qui peuvent largement se suffire à eux-mêmes.

Les lapereaux, une fois séparés de leur mère, peuvent être

laissés libres dans le clapier ou enfermés dans les grandes cabanes dont nous avons parlé plus haut. A trois mois, il est nécessaire de séparer les mâles d'avec les femelles et d'enfermer les premiers dans une loge spéciale. On peut, à cet âge, les manger ou les vendre, car ils sont excellents; mais ajoutons que leur chair conserve sa délicatesse jusqu'à l'âge de six mois. Quand on veut manger un jeune lapin dans de bonnes conditions, il suffit de le nourrir pendant quinze jours avec des grains et fourrages secs, en mêlant à ces derniers des plantes aromatiques : thym, pimprenelle, hysope, persil, mélilot, bruyère, etc.

Quant à la nourriture en général des lapins, lapines et lapereaux, il n'y a pas d'aliments spéciaux : les herbes fraîches ou sèches, les racines, les grains, le son, tout est dévoré par eux avec avidité; on doit seulement, dans la distribution de la nourriture, observer les trois règles suivantes :

1° Ne donner jamais d'herbes mouillées ou en état de fermentation;

2° Ne jamais brusquement changer le régime;

3° Varier le plus possible la nature des aliments.

CHAPITRE III.

LE LÉPORIDE OU LAPIN MÉTIS.

Par des croisements intelligemment pratiqués du lièvre et de la femelle du lapin, on obtient un métis, auquel on a donné le nom de léporide. Ce métis conserve sa fixité pendant un certain nombre de générations, mais il est nécessaire de renouveler, de temps en temps, le produit, au moyen

d'un métis de premier sang, car, quoiqu'on en dise, nous ne croyons pas encore à la fixité du léporide.

Le léporide constitue donc, pendant quelque temps, une race belle, rustique et féconde. Son pelage d'un gris roux, intermédiaire entre la couleur du lièvre et celle du lapin, a toute la consistance du poil du lièvre. Sa tête, pourvue d'oreilles aussi longues que celles du lièvre, est plus grosse que la tête du lapin. Sa physionomie très éveillée, laisse facilement percevoir un sentiment de crainte prompt à se manifester. L'œil est grand, très ouvert, plus éloigné du sommet que chez le lapin et partage à peu près la longueur de la tête en deux parties égales. Les membres postérieurs sont presque aussi longs que ceux du lièvre et se terminent par une patte plus solide et plus forte que celle du lapin. La chair est abondante, mais blanche et d'un goût particulier.

Le léporide tient du lapin et du lièvre, mais il ne donne jamais ce coup de talon si caractéristique du lapin en cas d'alerte et tout à fait étranger au lièvre.

Les léporides femelles, quel que soit le degré de sang de lièvre qu'elles possèdent, ne portent que trente à trente-deux jours comme le lapin.

CHAPITRE IV.

MALADIES DES LAPINS.

Pas de maladies, si l'on observe avec soin les différents préceptes que nous avons émis dans le cours de ce petit traité de *cuniculture*. — Qu'on ne s'effraye pas de ce mot : en latin *cuniculus* signifie lapin, et les modernes ont trouvé

très ingénieux d'inventer la cuniculture ; admettons l'expression sans critique et passons.

Mais si les soins indiqués font défaut, alors voici ce qui se passe :

Une nourriture trop brusquement abondante occasionne la diarrhée. *Remède :* aliments secs et pain grillé.

La malpropreté occasionne l'étisie, en d'autres termes, l'amaigrissement. *Remède :* séparation des individus malades et nourriture d'orge grillée et de plantes aromatiques. Elle occasionne également l'ophtalmie ou maladie des yeux. *Remède :* séparation des individus malades, auxquels on donne un logement très aéré, garni d'une litière fraîche souvent renouvelée.

CINQUIÈME PARTIE

DE LA PORCHERIE

SOINS A DONNER AUX PORCS.

Le toit à porcs doit être aéré et attenant à une petite cour. Cette cour est nécessaire à la truie quand, après la gésine, elle commence à élever ses petits ; en outre, elle permet d'éloigner le mâle qui, non moins cruel que Saturne et Ugolin, dévorerait ses petits et étranglerait la mère, au cas

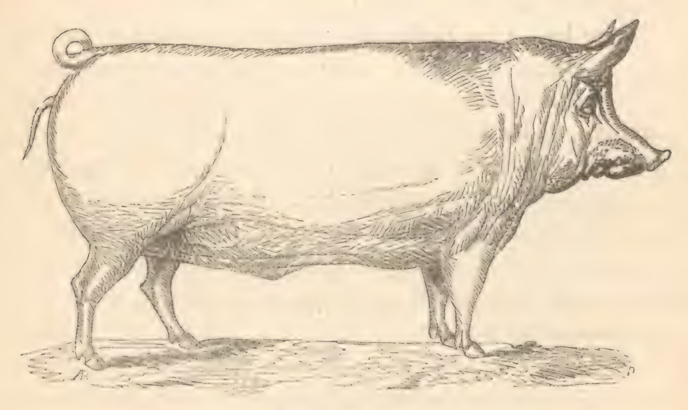


Fig. 50. — Porc.

où la voix du sang la porterait à protéger sa progéniture.

Au mois de mars, la ménagère surveillera attentivement

la porcherie : c'est dans ce mois que les truies mettent bas. Quelques jours avant leur délivrance, on aura soin de leur faire, chaque matin, une litière fraîche et abondante, afin qu'elles soient mieux couchées et que leurs petits ne se trouvent pas en contact avec le pavé ou l'aire humide de la porcherie.

Une bonne truie, convenablement alimentée, donne de de sept à onze petits; elle a donc besoin d'une ample nourriture si l'on ne veut pas que sa portée souffre; cette surabondance de nourriture doit précéder la délivrance et se continuer pendant l'allaitement.

Voici la meilleure alimentation, d'après les essais tentés par des éleveurs distingués :

Vous faites cuire des navets, des pommes de terre, des choux, et mouillez le tout avec du lait de beurre; vous y ajoutez les petits-laits des fromages, les caillés du lait, et les truies s'en trouvent à merveille. Vous veillerez à ne jamais donner d'eau crue.

Quand les petits cochons commencent à manger, on les nourrit avec des bouillies et de l'eau blanche préparée avec de la farine de sarrazin. Cette alimentation, suffisamment nutritive, ne les empêche pas d'allonger. Une fois qu'ils ne têtent plus la mère, on donne aux petits de la chicorée sauvage et du jeune trèfle, afin de les rafraîchir. Pour engraisser les jeunes porcs que l'on veut vendre, on les nourrit avec du sarrazin concassé. Un examen attentif a démontré qu'un boisseau de blé noir fournit plus de lard que deux boisseaux de farine d'orge.

Quand on veut obtenir une viande extra délicate, on alimente les cochons avec du gland et de la fougère. Ils sont en outre très friands de marc de carottes; ce résidu les engraisse plus vite encore que la farine de sarrazin.

C'est à l'automne qu'il faut tuer les porcs que l'on a engraissés en vue de l'hiver. C'est aussi en automne qu'il

faut engraisser ceux qui doivent défrayer les fêtes de Noël, du premier jour de l'an et de l'Épiphanie.

Quand arrivent les froids, les porcs ne touchent plus à leurs auges dès que la surface est congèlée; il faut donc y faire bien attention, ainsi qu'à renouveler fréquemment leur litière. En effet, le porc ayant l'habitude de s'enterrer dans sa litière, ne voudrait même pas s'y coucher si la paille en était trop mouillée; or, l'incontinence urinaire du sanglier domestique est un fait proverbial.

Tout, au reste, dans la porcherie doit être tenu avec une méticuleuse propreté, les auges aussi bien que la litière, si l'on veut éviter la ladrerie, cette maladie, dont les résultats sont tels, que l'autorité a cru devoir intervenir et empêcher sur les marchés la vente de la viande des cochons ladres; le porc ladre se reconnaît aux symptômes suivants :

Les oreilles de l'animal retombent; sa queue, au lieu de décrire une joyeuse spirale, pend flasque et inerte; en lui ouvrant la gueule, on aperçoit sous sa langue un petit point blanc; c'est là le dernier diagnostic, le cochon est ladre. Prenez alors de jeunes orties et frottez le bouton jusqu'à ce qu'il ait disparu, puis bassinez la plaie avec du vinaigre dans lequel vous aurez fait fondre du sel et infuser de la sauge et du marrube blanc; enfin, nourrissez l'animal d'orties hachées mêlées avec des caillés de lait et saupoudrées de sel, mais évitez pendant le traitement une alimentation trop abondante. Force orties, grandes chicorées et caillés salés suffiront.

SIXIÈME PARTIE

DES ABEILLES

INTRODUCTION.

On sera peut-être surpris de nous voir donner des indications sur l'éducation des abeilles, dans un traité sur la basse-cour et sur les animaux qui la peuplent d'ordinaire ; mais, à cette occasion, nous ferons remarquer que nous écrivons ici pour le cultivateur, que notre sujet appartient à son enclos, à sa cour, à son jardin, et que rien ne lui empêche d'avoir, dans le coin le plus solitaire de celui-ci, quelques ruches. Il est donc nécessaire qu'il en connaisse le gouvernement et c'est dans ce but que nous avons écrit ce qui suit.

Nous ferons seulement remarquer, que nous n'avons nullement la prétention d'écrire un traité d'apiculture, nous ne voulons que donner quelques conseils aux cultivateurs et aux amateurs qui auraient l'intention de posséder ou qui posséderaient déjà quelques ruches.

CHAPITRE PREMIER.

Les abeilles vivent en colonie ; cette colonie se compose d'une mère chargée de multiplier l'espèce, de mâles qui ont pour mission de féconder la jeune mère et d'ouvrières qui

exécutent seules les travaux d'alimentation, d'édification et d'entretien de la ruche.

Sept jours après sa naissance, la jeune mère est fécondée, et un seul accouplement suffit pour la rendre fertile pendant toute son existence, c'est-à-dire pendant quatre à cinq ans. La ponte commence quelques jours après la fécondation, elle est de 40,000 à 100,000 œufs par an et de 250,000 à 500,000 œufs, pendant la durée de son existence.

Les mâles ne vivent pas plus de deux à trois mois. D'ordinaire, après la saison de l'essaimage, ils sont tués par les ouvrières.

Les ouvrières, nous l'avons dit, alimentent, édifient et entretiennent la ruche. Elles vont aux champs, récolter la nourriture de la famille. La durée de leur existence ne dépasse guère trois mois. En général, la population de la ruche se renouvelle deux à trois fois par an.

CHAPITRE II.

Le miel est, dit-on, une sécrétion des végétaux que les abeilles savent recueillir et qu'elles emmagasinent avec soin dans leur ruche, c'est leur nourriture et, c'est l'excédent de cette nourriture qui constitue annuellement le revenu de l'éleveur.

Les abeilles récoltent et préparent également une substance qu'on désigne sous le nom de propolis. La propolis est une espèce de gomme, que l'abeille utilise pour enduire les parois intérieures des ruches et boucher les crevasses qui peuvent se produire.

Enfin l'abeille donne la cire qui, assure-t-on, n'est que le

produit de la digestion du sucre des plantes. C'est avec la cire que les abeilles construisent leur édifice composé d'alvéoles, dans lesquelles elles déposent le miel.

L'édifice d'une ruche se compose de cellules d'ouvrières au nombre de 48,000 environ, de cellules de mâles au nombre de 4,000 et de cellules de mères au nombre de 6 à 25.

CHAPITRE III.

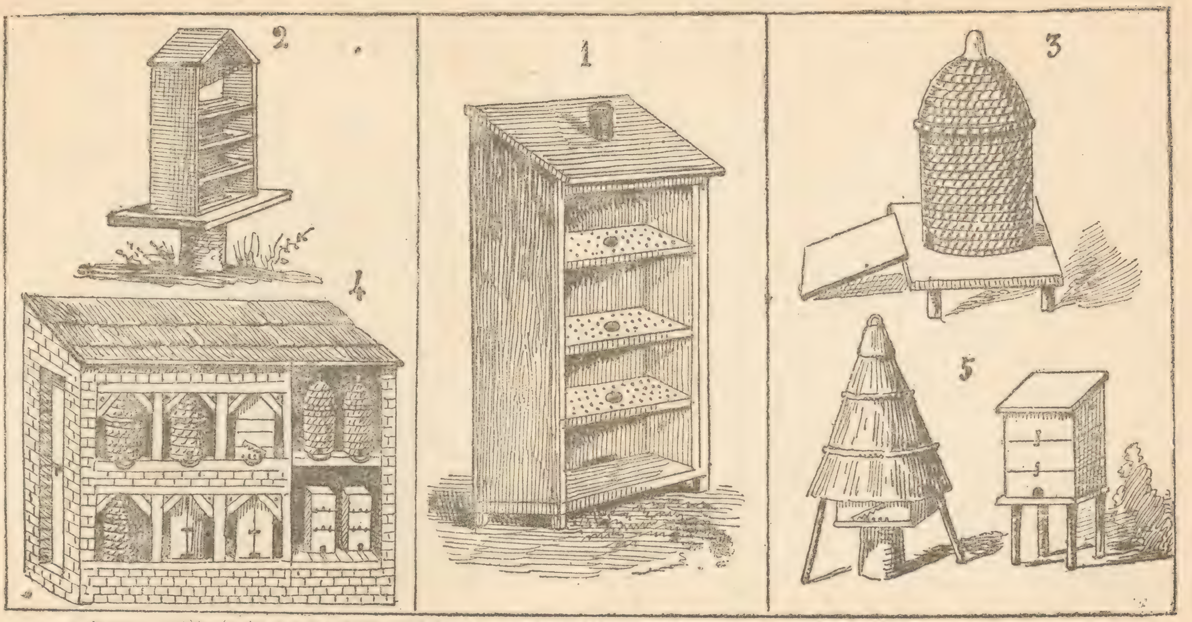
La ruche est le logement de l'abeille. Ici nous laisserons la parole à notre savant ami M. Hamet, professeur d'apiculture, secrétaire de la Société centrale d'apiculture et rédacteur en chef du journal *l'Apiculteur*.

« On a fait, dit M Hamet, des ruches de toutes les formes et de bien des manières et parmi celles dont on se sert le plus, il y a un grand choix à faire, tant sous le rapport de la matière que sous celui de la forme.

« Sous le rapport de la matière, la meilleure est celle qui coûte peu, qui est facile à confectionner, qui n'est pas lourde, qui donne peu de prise à la fausse teigne, qui conserve bien la chaleur des abeilles en hiver et qui ne s'échauffe pas trop en été. La ruche en paille réunit le mieux ces conditions, quand elle est bien confectionnée.

« Sous le rapport de la forme, la meilleure est celle qui facilite le plus la récolte, celle qui concentre le mieux la chaleur, celle que l'on peut agrandir et diminuer à volonté, qui permet les réunions, sans avoir recours à la chasse ou à l'asphyxie des abeilles, celle qui, en un mot, s'approprie le mieux au genre d'exploitation qu'on désire faire. La ruche à chapiteau et la ruche à hausses réunissent sous ce rapport les meilleures conditions.

Fig. 51. — Ruches et ruchers, principaux modèles.



1. Ruche modèle (voir notre volume : *Véritable manière d'élever les Abeilles*, collection Tissot). — 2. Ruche de jardin. — 3. Ruche villageoise. — 4. Rucher couvert. — 5. Rucher en plein vent.

« Toutefois les abeilles paraissent indifférentes à la matière et à la forme et travaillent dans toutes les ruches qu'on leur donne, pourvu que ces ruches soient propres et abritées. Dans les localités favorables, on les voit souvent emmagasiner autant de produits dans une ruche mal construite ou défectueuse, mais spacieuse, que dans une ruche perfectionnée. Seulement cette dernière permet de faire la récolte, en tout ou en partie, sans nuire à la colonie, et les produits qu'on en extrait sont plus beaux, partant ont plus de valeur que dans la première. Donc la ruche perfectionnée est préférable; elle l'est d'autant plus que son emploi rend la culture de l'abeille plus facile.

« Sous le rapport de l'exploitation, la ruche est à l'apiculture, ce que la charrue est à l'agriculture : celle qui convient à une localité et pour une méthode de culture peut convenir moins ou ne pas convenir du tout pour une autre localité ou pour un autre mode de culture. Mais, en général, la ruche à chapiteau et la ruche à hausses conviennent à toutes les localités et à presque tous les genres d'exploitation, leurs dimensions étant modifiées selon les circonstances.

« On divise les ruches en six grandes classes :

« 1° Ruches vulgaires ou en une seule pièce, quelle qu'en soit la forme;

« 2° Ruches à chapiteau ou à calotte;

« 3° Ruches à hausses;

« 4° Ruches à divisions verticales (divisions embrassant plusieurs rayons);

« 5° Ruches à rayons, feuillets et cadres mobiles;

« 6° Ruches mixtes. »

CHAPITRE IV.

On nomme essaim, une colonie qui se sépare de la ruche mère, et essaimage l'époque à laquelle cette séparation a lieu.

Vers le mois de mai, lorsque les fleurs s'épanouissent, sous l'action d'un chaud et réconfortant soleil, la ponte de l'abeille mère s'accroît en proportion de l'élévation de la température, et alors la population de la ruche augmente dans des proportions considérables ; c'est cette augmentation qui détermine la sortie des essaims.

On s'aperçoit qu'une colonie va essaimer, lorsqu'on voit des mâles et que ces mâles font de bruyantes sorties.

Lorsque sonne l'heure du départ, les abeilles se précipitent en foule, en battant des ailes, vers la porte, puis elles prennent leur volée.

L'essaim est composé d'abeilles de tout âge et d'une mère.

Sous la latitude de Paris, l'essaimage a lieu du mois de mai au mois de juin.

Le meilleur moyen d'arrêter les essaims dans leur vol, est de jeter dessus de la cendre, de la poussière ou bien de l'eau qui imitant la pluie, font sentir aux abeilles le besoin de se fixer.

Généralement les essaims se fixent sur une branche d'arbre et y forment une sorte de grappe, plus ou moins volumineuse.

Dès qu'un essaim s'est fixé, il faut s'occuper de le recueillir, c'est-à-dire de le loger dans une ruche disposée à cet effet.

Après s'être couvert la tête d'un camail, afin d'éviter les piqûres, on présente la ruche renversée sous la grappe d'a-

beilles, qu'on fait tomber dedans, en secouant la branche à laquelle l'essaim est attaché; puis on retourne doucement la ruche, on pose celle-ci sur un linge et les abeilles ne tardent pas alors à s'accrocher aux parois intérieures. Il faut, de plus, avoir le soin de soulever avec une cale, le bord inférieur de la ruche, afin que les abeilles égarées puissent rejoindre le gros de la colonie.

Le volume des essaims et la quantité d'abeilles qui les composent sont subordonnés au pays et à la grandeur de la ruche. Dans le nord et le centre, dit M. Hamet, un essaim, premier ordinaire, pèse 2 kilogrammes, quelquefois 2 kil, 5 et même 3 kilogrammes. Dans le midi, on voit des essaims peser jusqu'à 4 kilogrammes.

CHAPITRE V.

Le gouvernement d'un rucher exige quelques connaissances, que nous allons énumérer :

Lorsqu'on approche des abeilles, il faut ne faire aucun geste brusque, avoir du sang-froid et du calme. Si elles se posent sur vous, on doit attendre qu'elles s'envolent naturellement, et si on veut hâter leur déplacement, agir doucement, avec la barbe d'une plume, par exemple.

Pour dompter l'abeille, on fait usage de fumée de chiffons, ou de fumée de bouse de vache desséchée.

Généralement les personnes chargées de manipuler les abeilles, s'affublent d'un camail, sorte de cage en toile métallique, dont on se couvre la tête. La partie inférieure du camail est garnie d'une toile, ou d'une lustrine qui enveloppe le cou et qu'on borde dans la partie supérieure du vêtement. Il faut, en outre, avoir le soin de mettre des gants

en grosse toile, qu'on serre sur le vêtement au-dessus du poignet. Le bas du pantalon doit être recouvert de guêtres, ou bien serré sur la chaussure avec une corde; enfin on maintient l'habit ou la blouse, sur les reins avec une ceinture, afin d'empêcher les abeilles de pénétrer sous les vêtements.

Voici, d'après M. Hamet, déjà cité, les caractères d'une bonne ruchée :

« Dans la seconde moitié du mois de mars, profitez du premier beau jour pour faire l'inventaire de votre rucher. Soufflez légèrement de la fumée dans la première ruche que vous voulez examiner; puis avec un couteau à miel ou un couteau ordinaire, mais solide, vous la décollez. La ruche enlevée est placée à terre ou sur la servante, sorte de tréteau, propre à recevoir les ruches renversées sens dessus dessous. On commence par râcler et brosser fortement le plateau, que l'on remet aussitôt à sa place : cela fait, on s'occupe de la ruche. Après avoir écarté les abeilles avec la fumée, on coupe tous les gâteaux moisis. D'un seul coup d'œil, le praticien se rend compte des provisions et de la population : deux choses essentielles pour la prospérité future de la ruche. Il ne s'en tient pas là : cette ruche, quoique bien peuplée, bien approvisionnée, pourrait encore tromper ses espérances, si l'abeille-mère était morte pendant l'hiver. Pour s'assurer que ce malheur n'existe pas, il écarte avec la fumée les abeilles groupées dans le centre, il examine attentivement les gâteaux; s'il y voit du couvain operculé, la ruche est dans un état très satisfaisant, elle a une mère, une forte population, des gâteaux jaunes plutôt que noirs et des provisions grandement assurées jusqu'au 1er mai. Alors la ruche est replacée sur son plateau, et il n'y a plus à s'en inquiéter jusqu'à la saison des essaims. Seulement, le soir du même jour, on fera bien de calfeutrer le joint entre le plateau et la ruche. »

Voici, d'après le même auteur, comment on doit procéder à la récolte du miel :

« La principale récolte pratiquée sur les ruches commence, dans quelques localités, vers la fin de mai ; ailleurs, en juin ou juillet. Subordonnée à la flore locale et aux circonstances atmosphériques, elle a ordinairement lieu tantôt vers la deuxième période du temps de l'essaimage, tantôt au moment de la défloraison de la principale fleur mellifère.

« Après avoir introduit quelques bouffées de fumée par la porte de la ruche et après avoir décollé et soulevé cette ruche au moyen d'une cale, on l'enfume de nouveau, pour mettre les abeilles en état de bruissement ; on la renverse ensuite à ciel ouvert. Là, après avoir reconnu la partie occupée par le miel, on place une tuile creuse sur l'autre partie, celle où se trouve le couvain, et l'on continue de lancer de la fumée aux abeilles, en cognant un peu la ruche. La fumée et les coups donnés, avec le couteau à miel, forcent les mouches à se réfugier sous la tuile. Dès que les gâteaux deviennent libres, on les enlève et on chasse les quelques abeilles qui s'y trouvent ; puis on secoue et balaie la tuile, pour faire tomber toutes les mouches dans la ruche, qui est à l'instant reportée à sa place. »

Le miel doit être manipulé aussitôt après son extraction de la ruche.

« Au fur et à mesure, dit M. Hamet, que les rayons sont extraits, ils sont triés : tous ceux qui contiennent du miel pur, du miel exempt de pollen et logé dans de la cire neuve, ou dans la cire vieille qui n'a pas servi de berceau à du couvain, sont mis sur un tamis de crin ordinaire placé sur une terrine, et ils sont brisés pour que le miel puisse s'en écouler : ce miel sera de premier choix. Tous ceux qui contiennent du miel mêlé à du pollen, ou du miel logé dans des cellules qui ont contenu du couvain, sont mis sur un autre tamis ; ils sont également écrasés et donnent du miel

de deuxième choix. Les parties de rayons contenant du couvain et du pollen doivent toujours être retranchées des parties voisines qui contiennent du miel. Les rayons secs qui ne contiennent aucun miel ne sont pas déposés sur les tamis.

« Quand le miel de premier choix est séparé de la cire, on prend les résidus, on les écrase de nouveau en les réunissant à ceux du miel de second choix. Le lendemain, on soumet ces résidus à la presse, si l'on en a une, et, si l'on en manque, on les met, pendant deux ou trois heures, dans le four, après la sortie du pain. Le peu de miel qui reste ne tarde pas à couler et la cire fond ; mais comme celle-ci est plus légère, elle reste à la surface dans la terrine, où elle se fige en refroidissant. Il est alors facile de l'extraire à part, ainsi que le miel, qui est inférieur ou de troisième choix. »

Le miel une fois coulé, on le laisse pendant une journée dans les terrines ou récipients de coulage avant de le mettre en pot ou en baril.

Les vases destinés à contenir le miel doivent particulièrement être bien lavés et n'avoir aucune odeur, ils doivent être bien secs et il faut en faire la tare à l'avance, afin de connaître exactement la quantité de miel qu'on a récolté.

CHAPITRE VI.

Voici comment s'exprime M. Hamet, au point de vue de la qualité des miels :

« Les miels de France les plus prisés sont : le miel du Gatinais, butiné sur le sainfoin ; celui de Chamonix (Savoie) butiné sur les labiées et le mélèze; celui de Narbonne, butiné sur les labiées (thym, romarin, serpolet, etc.), qui cou-

vrent une colline de 12 à 16 kilomètres située aux Corbières, près Narbonne ; celui de quelques localités des Alpes, butiné également sur les labiées ; celui d'Argences, butiné sur le sainfoin. Il est des miels du Jura et d'autres localités de l'Est et du Midi qui ne cèdent rien à tous ceux que nous venons de citer, mais ils sont moins connus. L'Algérie produit aussi quelques miels de choix butinés sur l'oranger, le figuier, etc... Les miels étrangers les plus renommés sont ceux du mont Hymette (Grèce), de Mahon (île de Minorque), de l'île Maurice (mer des Indes), de Portugal, du Chili, etc. Comme miels étrangers de qualité inférieure, il faut citer ceux de la Havane, de Cuba et de Saint-Domingue. »

CHAPITRE VII.

L'art de l'apiculteur a été résumé en quelques lignes, par M. Buzaries, sous forme d'aphorismes, que nous reproduisons ci-après.

On conserve les ruches en bon état :

- En limitant leur nombre aux ressources locales ;
- En les dépouillant partiellement et avec modération ;
- En se servant de ruches d'une matière et d'une forme convenables ;
- En augmentant, au besoin, leur population et leurs provisions par des réunions artificielles ;
- En s'opposant à la formation des essaims secondaires ;
- En renouvelant les abeilles-mères, vieilles et défectueuses.

On augmente la quantité du miel et celle de la cire :	En travaillant à rendre la récolte des fleurs plus abondante ; En plaçant les ruches dans les lieux les plus riches en fleurs ; En multipliant, autant que possible, les fleurs dans le voisinage des ruches ; En déplaçant les abeilles pour les amener dans les lieux où les fleurs abondent ; En ne conservant que les ruches bien peuplées et convenablement approvisionnées ; En supprimant l'essaimage et en agrandissant les ruches.
On améliore la qualité du miel et celle de la cire :	En ne laissant pas séjourner trop longtemps ces produits dans les ruches ; En détruisant, aux environs des ruches, les fleurs de mauvaise qualité et, quand on le peut, en les remplaçant par des plantes aromatiques.
On obtient des essaims volumineux :	En employant des ruches de grandes dimensions ; En faisant des essaims artificiels, accompagnés de quelques provisions alimentaires ; En limitant le nombre d'essaims fournis par chaque ruchée ; En grossissant les essaims naturels par des réunions artificielles ; En supprimant les essaims superflus ; En hâtant ou en retardant, selon les besoins, l'époque de l'essaimage.

CHAPITRE VIII.

La culture des abeilles (et autres animaux) n'est soumise à aucune restriction. (Loi du 28 septembre 1791.)

Le propriétaire d'un essaim peut le réclamer et s'en saisir tant qu'il n'a pas cessé de le suivre, sinon il appartient au propriétaire du terrain sur lequel il est fixé.

Les ruches ne peuvent être saisies ni vendues pour contributions publiques, ni pour dettes, si ce n'est par celui qui les a vendues ou cédées à un titre quelconque.

Il n'est jamais permis de troubler les abeilles dans leurs courses et travaux ; et, même en cas de saisie légitime, les ruches ne peuvent être déplacées qu'en décembre, janvier et février. (Loi du 1er septembre 1791.)

En principe, sous la dénomination d'animaux domestiques, l'article 454 du Code pénal comprend tous les êtres animés qui vivent, s'élèvent, sont nourris, se reproduisent sous le toit de l'homme et par ses soins ; les abeilles doivent donc être considérées comme animaux domestiques (arrêt de cassation, 14 mars 1861), d'où résulte que tout individu, convaincu d'avoir tué sans nécessité une ruchée, peut être condamné de 6 jours à 6 mois de prison.

L'article 54 du Code civil dit aussi : « Sont immeubles par destination, quand elles ont été placées par les propriétaires, pour le service et l'exploitation du fonds... les ruches à miel. » Dans ce cas, la saisie mobilière ne peut les atteindre. Mais si elles sont à cheptel, sur un terrain loué, elles sont meubles et saisissables dans les saisies mobilières.

FIN

TABLE DES MATIÈRES

Société d'imprimerie Paul Dupont, Paris (Cl.) 938.10.80

BIBLIOTHÈQUE AGRICOLE

Basse-Cour (La Nouvelle & Parfaite), poules françaises et étrangères; Canards, oi pigeons, etc., Gaveuses et Couveuses artificielles; Porcherie. — Apiculture. L'a d'élever le LAPIN domestique : 1 vol. illustré de 52 gravures, par JOUBERT. . fr.

Bouvier moderne (Guide pratique du parfait). Soins à donner au bétail our tenir en bonne santé et le guérir en cas de maladie.—Tableaux comparatifs du tatie nement de leur Nourriture. — Culture et rendement de plantes alimentairs. Ir tructions sur les travaux mensuels, par JAMES DE GIVRY. 1 vol. illustré cartonné 1 fr.

Cours d'herboristerie et de Botanique 1

Croisement de la race chevaline, par KLEIN. 1 vol. in-8. 1

Eleveur de Lapins (Le Parfait), canards, dindons, pigeons, etc., 1 vol.. . 50

Entomologie populaire. — Le Chasseur de Papillons, nomenclature raisonn des insectes *nuisibles* et *utiles*, à l'usage des collectionneurs, *instituteurs*, agricu teurs, etc. 1 vol. in-18 : Colorié, 50 c. — En noir. 35

Jardinier fleuriste (Le Parfait) à la campagne, à la ville et dans les apparte Calendrier horticole et Langage des fleurs, 1 vol. in-12 avec pl. coloriées. 1

Jardinier fruitier (Le Parfait), guide de l'amateur des arbres à fruits et des ve ge suivi du calendrier du jardinier, avec planches, par CH. JOUBERT, 1 vol. in-12. 1

Jardinier potager (Le Parfait), guide de l'amateur des légumes de pleine terre des primeurs. Leurs propriétés alimentaires, par CH. JOUBERT. 1 vol. in-12. . . 1

Jardinier pratique (Parfait et nouveau guide manuel du Bon). Contenant : 1° *Jardin potager ;* 2° *le Jardin fruitier ;* 3° *le Jardin fleuriste.* Instructions pour préparation du sol, l'engrais, la greffe et la taille des arbres ; la culture des plan potagères, fruitières et d'agrément. Destruction des animaux nuisibles. Calendı pour les travaux de chaque mois; par M. DE SALVERAGE. 1 vol. avec grav. (cartonné). . . . . 1 fr.

Maréchal Expert (Le Nouveau et Parfait), *Manuel du Fermier, Vétérina Propriétaire, Maréchal-Ferrant, etc , etc.* Choix, éducation, conservation des c vaux, ânes et mulets, guérison de leurs maladies ; par DELACROIX et BERTHA avec gravures. 1

Oiseleur (Manuel de l'), ou l'art de prendre, élever, instruire les oiseaux et aut animaux d'agrément, en cage ou en liberté, de les préserver ou guérir de tou maladies. Art de les empailler. Code de la chasse. 1 vol. in-18, illustré de 31 pl. 8(

Papillons (Histoire naturelle des). Manière de s'en emparer et d'en faire collections inaltérables; par C. CONSTANT, avec 16 pl. en noir, 3 fr. Colorié. . 5

Pêcheur à la ligne (Le Parfait). Traité simplifié de la Pisciculture et de l'Aq rium. Lois et ordonnances sur la Pêche. 1 vol in-18 avec pl. 80

Taxidermie (Traité de). Art d'embaumer, mégir, empailler et monter les peau de conserver les papillons et autres insectes, procédés GANNAL. 1 vol 1

Trésor de la Ferme (Le), livre d'Or des travaux, *pour chaque mois de l'année*, fermier, jardinier et éleveur ; en feuille ou cartonné 2

Vétérinaire (Le Parfait et Nouveau). Manuel de médecine et de chirurgie vét naires. Moyens de prévenir, soigner et guérir toutes les maladies des cheva mulets, taureaux, bœufs, vaches laitières, veaux, moutons, etc. Les meilleurs procé pour étendre et améliorer les diverses races. Instruction sur les Abeilles, M. BERTHIER. 1 gr. vol. in-12, avec gravure dépliante, coloriée. 3

LIBRAIRIE RURALE — COLLECTION TISSOT

Vingt traités **donnant les moyens simples et faciles de se faire 2 à 3,000 de bénéfice ANNUEL**, en élevant : PORCS. — CANARDS. — POULES. — PIGEONS. DINDONS. — MOUTONS.— ABEILLES.— LAPINS.— OIES, etc. (*Voir Catalogue spéci*

Envoi franco *du* **CATALOGUE GÉNÉRAL**, *sur demande* affranchie. *Joindre à la demande sa valeur en un* mandat-poste, pour recevoir *franco* dans les 24 heures.

PARIS. — IMPRIMERIE ARNOUS DE RIVIÈRE, RUE RACINE, 26.